

# அனுபோக

வைக்கிய நுவலீகம்

ACC.NO.44912

R689

ஹக்கீம்

பா.மு. அப்துல்லா சாயி

பாகம்-8

தாமரை நூலகம்,  
சென்னை - 600 026.





# அனுபேரக

## வைத்திய நவநீதம்

எட்டாம் பாகம்



பதிப்பாசிரியர்

எஸ்.பி. ராமச்சந்திரன்

ஆசிரியர்

ஹக்கீம் பா.முஹம்மது அப்துல்லா சாஹிபு அவர்கள்



தாமரை நூலகம்

7, என்.ஜி.ஓ. காலனி, வடபழனி, சென்னை - 26.

தொலைபேசி : 23620249

|                    |                 |
|--------------------|-----------------|
| தாமரை வெளியீடு எண் | : 162           |
| முதல் பதிப்பு      | : அக்டோபர் 1995 |
| இரண்டாம் பதிப்பு   | : ஏப்ரல் 2002   |
| மூன்றாம் பதிப்பு   | : மார்ச் 2017   |
| நான்காம் பதிப்பு   | : ஜூலை : 2023   |

### நூல் விவரம்

|                 |                                                                  |
|-----------------|------------------------------------------------------------------|
| நூலின் பெயர்    | : அனுரீபாக வைத்திய நவநீதம்<br>எட்டாம்பாகம்                       |
| ஆசிரியர்        | : ஹக்கீம். மா. முகம்மது<br>அப்துல்லா சாய்யு அவர்கள்              |
| பதிப்பாசிரியர்  | : எஸ்.பி. ராமச்சந்திரன்                                          |
| வெளியிட்டோர்    | : தாமரை நூலகம்<br>7, என்.ஜி.ஓ. காலனி<br>வடபழனி, சென்னை - 600 026 |
| உரிமை           | : பதிப்பகத்திற்கு                                                |
| நூல் வடிவம்     | : 21 x 14 செ.மீ                                                  |
| அச்சுத்தாள்     | : 16 கி வெள்ளைத்தாள்                                             |
| எழுத்துக்கள்    | : 11 புள்ளி                                                      |
| மொத்த பக்கங்கள் | : 115 + 11                                                       |
| பிரதிகள்        | : 1000                                                           |
| பைண்டிங்        | : செக்ஷன்                                                        |
| விலை            | : ரூ. 80.00                                                      |
| அச்சிட்டோர்     | : கிரியேட்டிவ் ஆப்செட்<br>சென்னை - 34.                           |

## முகவர்து

கனவாங்கரே!

இந்த அனுபோக வைத்தியநவநீதத்தின் அருமை பெருமை முதலியவைகளெல்லாம் இதற்கு முந்தின ஏழு பாகங்களையும் படித்தவர்க்கு நன்கு விளங்கியிருக்கும். அவ்வாறு இது அருமை பெருமை வாய்ந்ததாயிருப்பதை முன்னிட்டு இதை கடைசி வரை விரைவில் வெளிப்படுத்திவிட வேண்டுமென்று பல நண்பர்கள் கேட்டுக் கொண்டதை முன்னிட்டு ஏழு பாகங்கள் வரை வெகு சீக்கிரமாகவே வெளிப்படுத்தி வந்தோம். அப்படி வெளிப்படுத்தி வந்தும் இதன் ஏழாம் பாகம் வெளிப்பட்ட பின்பு நமக்கேற்பட்ட தேக அசௌக்கியத்தாலும் வேறு பல காரணங்களாலும் இவ்வேலை நடைபெறாமல் நின்று போயிருந்தது. ஆயினும் மேற்படி ஏழு பாகங்களையும் வாங்கி வாசித்த நண்பர்கள் அடுத்த பாகங்களையும் வெளிப்படுத்திச் சீக்கிரம் இந்நூலைப் பூர்த்தி பெறும்படி செய்ய வேண்டுமென்று அடிக்கடி எழுதிக் கொண்டிருந்தார்கள். அப்படி எழுதிய கடிதங்கள் நாளுக்கு நாள் அதிகப்பட்டன. அதனால் எமது சிரமத்தை உத்தேசிக்காமல் நண்பர்களின் மனதைத் திருப்தி செய்யும் பொருட்டு இச்சமயம் ஒரே பிடிவாதமாயிருந்து இந்த எட்டாம் பாகத்தை ஆரம்பித்துச் சில தினங்களில் அச்சிட்டு வெளிப்படுத்தியிருக்கிறோம். இதன் பின் இன்னும் இரண்டு பாகங்களில் இந்நூலை முடித்து விட வேண்டுமென்று உத்தேசித்திருக்கிறோம். அவ்வுத்தேசப்படியே அவைகளும் சீக்கிரம் வெளிவரும். மற்ற பாகங்களைப் போலவே இந்த எட்டாம் பாகமும் மிகவும் சிறப்புப் பொருந்தியது. இதன் உயர்வனைத்தும் இதை முழுவதும் படித்துப் பார்ப்போர்க்கு நேர்த்தியாய் விளங்கும். இதில்,

நாகராதியுண்டை, பஞ்ச தீபாக்கினி லேகியம், நாகராதி லேகியங்கள், தீபாக்கினி ரசாயனம், குன்மச் சூரணம், சுவாச உண்டை, நாகரசிங்காதிச் சூரணம், நாகராதிக்கிருதங்கள், நாகராதி மதனகாமேசுரலேகியங்கள், நாகரவித்தாதி மகா காமேசுரலேகியம், கறியாதி தீபனச் சூரணம், மிளகு லேகியம், கறியாதி மதனகாமேசுரம், திப்பிலி லேகியம், திப்பிலியாதிச் சிருதம், யாணைத்திப்பிலிச் சிருதம், அரிதகிலேகியங்கள், கடுக்காய் முரப்பா, கடுக்காய் நெய்கள், திரிபலாதிச் சூரணம், திரிபலாதி நெய், நெல்லிமுள்ளி லேகியம், அநூஷ்டவா, ஆமலகலேகியம், நெல்லிக்காய் லேகியம், பாவன நெல்லிக்காய், தான்றிக்காய் லேகியம், சீரகப்பாவனை, சீரகாதிச் சூரணம், சீரகாதி லேகியங்கள், சீரகாதி நெய், வெந்தய லேகியம், மல்லியாதிச் சூரணம், ஏலாதிச் சூரணங்கள், ஏலாதி லேகியம், தாளிசச் சூரணங்கள், தாளிச லேகியம், துரிதஸ்கலித நிவாரணி,



மன்மதகாமினி புஷ்டிலேகியம், இலவங்காதி லேகியம், உள்ளிலேகியங்கள், உள்ளி நெய், இலிங்கசெந்தூரம், வெள்ளுள்ளி நெய், இஞ்சிரசாயனம், இஞ்சிலேகியங்கள், கண்டங்கத்திரிப் பழச் சூரணம், கண்டங்கத்திரிப் பழ லேகியம், தூதுவளைக் கற்பம், இளைத்த தேகம் பருக்க உசிதம், பருத்த தேகம் இளைக்க உசிதம், தேகசோஷணை, தூதுவளை லேகியம், தூதுவளைக் கிருதங்கள், அயவத்திச் சூரணம், இன்பூரா லேகியம், குக்கிலாதிச் சூரணம், குக்கில்வல்லாதி, குக்கிலாதிபுண்டை, புடலாதிக்குக்கில் கிருதம், குக்கில் நெய், குக்கில் கிருதம், சரீர போஷணங்கள், அசுவகெந்திச் சூரணங்கள், அசுவகெந்தி ரசாயனம், அசுவகெந்தி நெய்கள், அஷ்டச் சூரணம், அஷ்டாதிச் சூரணம், இங்குஷ்டாதி உண்டை, பெருங்காய லேகியம், பச்சைக் கற்பூராதிச் சூரணம், கற்பூராதி லேகியம், பறங்கிப் பட்டை லேகியம், பட்டைச் சூரணம், பறங்கிப் பட்டைப் பதங்கங்கள், கற்பூரவள்ளி நெய், கற்பூர வள்ளி சர்ப்பத், பொடுதலைச் சூரணம், திராக்ஷாதிச் சூரணம், மதன காமேசுரச் சூரணம், திராக்ஷாதி நெய், திராக்ஷாதி மாத்திரை, திராக்ஷாதி மதுகம், மொசுமொசுக்கை லேகியம், சந்தனாதிச் சூரணம், சந்தன நெய், சிறுவில்வாதி லேகியம், மகாவில் வாதி லேகியம், வல்லாதகி சுத்திகள், வல்லாதகித் தைலம், வல்லாதகி லேகியங்கள், நரசிம்ம லேகியம், மேக வல்லாதி, பால் வல்லாதி, இடிவல்லாதி, நீரடிமுத்து வல்லாதி, இலகுவல்லாதி, கலிவல்லாதி, இராமபாண வல்லாதி, இராஜவல்லாதி, இராஜ பதங்கம், வல்லாதகிப் பருப்பு லேகியம், சுக்கு லேகியம், பெருங்காய லேகியம், பறங்கிப்பட்டை லேகியம், திராக்ஷாதி நெய், சந்தனாதி நெய், எலுமிச்சம்பழ லேகியம், சதாபல லேகியம், விளாம்பழ வில்வாதி லேகியம், விளாம்பழ பானம், விளாம்பழ திராவகம், விளாம்பழ சர்ப்பத்துகள், சதாபல சர்ப்பத்து, துருஞ்சிநாரத்தம்பழ சர்ப்பத், துருஞ்சி சர்ப்பத், பொதினா சர்ப்பத், திராக்கை சர்ப்பத், கொத்துமல்லி சர்ப்பத், இஞ்சிபானம், கற்பூரவல்லி பானம், ரோஜாப்பூ சர்ப்பத், வாழைப்பழ சர்ப்பத், வெந்தயச் சூரணம், நீரடிமுத்துப் பிரயோகம், அசுவகெந்திப் பற்று, மைசாக்கி பில்லை, கருவேப்பிலைச் சூரணம், கருவேப்பிலைக்கருக்கு கஷாயம், தேங்காய் மதனகாமேசுரம், தேங்காய்ப்பால் லேகியங்கள், தேங்காய்ப்பால் நெய், இளநீர் நெய், தேங்காய் நெய், பூநாகமெழுகு, பூநாகபற்பம், பூநாகப் பிரயோகம், இலவங்கப்பட்டைச் சூரணம், ஊர்க்குருவியுருண்டைகள், ஊர்க்குருவி லேகியம், பேரிச்சங்காய்ப்பூரி, பேரிச்சங்காய் அல்வா, பேரிச்சம்பழ லேகியம், சாலாமிஸ்ரி லேகியம், தேற்றாங்கொட்டை லேகியம், மகிழம்பட்டைச் சூரணம், பூரணாதி லேகியம், ஊர்க்குருவி லேகியம், தாளிசப் பத்திரி வடகம், தேற்றான் லேகியம் ஆகிய சுமார் 178 முறைகளடங்கியிருக்கின்றன.



இவைகள் யாவும் நமது பரம்பரையில் பத்திரமாகவும், இரகசியமாகவும் வைக்கப்பட்டிருந்த பல்லாயிர முறைகளிலிருந்து தேர்ந்தெடுக்கப்பட்டவைகள். இவை யாவும் குணத்தில் விசேஷப்பட்டவைகளும், செய்வதற்கு இலகுவானவை களுமாம். மற்ற பாகங்களிலுள்ள முறைகளைக் காட்டிலும் இதிலுள்ள முறைகள் லேகியங்களாகவும், சூரணங்களாகவும், தைலங்களாகவும், நெய்களாகவும், கிருதங்களாகவும் சர்பத்துக்களாகவுமிருப்பதால் எவரும் இவற்றை இலகுவாகச் செய்து குடும்ப வைத்தியம் நடத்தி வரலாம். இப்புத்தகம் முன் பாகங்களை வாங்கினோர் வாங்காதவர்கள் ஆகிய எல்லோருக்குமே மிகவும் அவசியம் உள்ளது. இது உயர்ந்த காகிதத்தில் அச்சிடப்பட்டிருக்கிறது. ஆயினும் உலோகோபகாரத்தைக் கருதி இதற்கு மிகவும் குறைந்தவிலை ஏற்படுத்தி இருக்கிறோம். ஆதலின் வைத்தியாபிமானமுள்ள கனவான்கள் இதற்கு முன் வெளிப்படுத்திய இதன் மற்ற பாகங்களையும், இன்னுமுள்ள வைத்திய கிரந்தங்களையும் வாங்கி எம்மை மகிழ்வித்துக் கனப்படுத்தி வந்தது போலவே இதனையும் வாங்கி இதன் மற்றபாங்களையும் விரைவில் வெளிப்படுத்து வதற்காக ஊக்கத்தை உண்டாக்கி எம்மைக் கனப்படுத்தும்படி கேட்டுக் கொள்கிறோம்.

இங்ஙனம்

ஹக்கீம் பா.முகம்மது அப்துல்னா சாயு

## VI

## பொருளடக்கம்

## அ

|                     |     |       |
|---------------------|-----|-------|
| அசுவகெந்திச் சூரணம் | ... | 51    |
| அசுவகெந்தி நெய்     | ... | 52-54 |
| அசுவகெந்திப் பற்று  | ... | 96    |
| அசுவகெந்தி ரசாயனம்  | ... | 52    |
| அட்டச் சூரணம்       | ... | 54    |
| அட்டாதிச் சூரணம்    | ... | 55    |
| அநூஷ்டவா            | ... | 22    |
| அயவத்திச் சூரணம்    | ... | 44    |

## ஆ

|            |     |    |
|------------|-----|----|
| ஆமலக இளகம் | ... | 23 |
|------------|-----|----|

## இ

|                           |     |       |
|---------------------------|-----|-------|
| இங்குஷ்பாதி உருண்டை       | ... | 55    |
| இஞ்சிபானம்                | ... | 94    |
| இஞ்சி ரசாயனம்             | ... | 39    |
| இஞ்சி இளகம்               | ... | 39,40 |
| இடிவல்லாதி                | ... | 76    |
| இராசப்பதங்கம்             | ... | 83    |
| இராசவல்லாதி               | ... | 81-82 |
| இராமபாணவல்லாதி            | ... | 81    |
| இலகுவல்லாதி               | ... | 79    |
| இலவங்கப்பட்டைச் சூரணம்    | ... | 104   |
| இலவங்காதி இளகம்           | ... | 34    |
| இலிங்கச் செந்தூரம்        | ... | 37    |
| இளநீர் நெய்               | ... | 101   |
| இளைத்த உடல் பருக்க உசிதம் | ... | 42    |
| இன்பூரா இளகம்             | ... | 44    |

## உ

|             |     |    |
|-------------|-----|----|
| உள்ளி நெய்  | ... | 36 |
| உள்ளி இளகம் | ... | 36 |

## உள

|                      |     |          |
|----------------------|-----|----------|
| உளர்க்குருவி உருண்டை | ... | 105-106  |
| உளர்க்குருவி இளகம்   | ... | 107, 112 |

## எ

|                    |     |    |
|--------------------|-----|----|
| எலுமிச்சம்பழ இளகம் | ... | 88 |
|--------------------|-----|----|

## VII

ஏ

|                |     |        |
|----------------|-----|--------|
| ஏலாதிச் சூரணம் | ... | 29, 30 |
| ஏலாதி இளகம்    | ... | 29     |

க

|                                |     |       |
|--------------------------------|-----|-------|
| கடுக்காய் இளகம்                | ... | 18    |
| கடுக்காய் நெய்                 | ... | 20    |
| கடுக்கா முரப்பா                | ... | 19    |
| கண்டங்கத்திரிப்பழச் சூரணம்     | ... | 41    |
| கண்டங்கத்திரிப்பழ இளகம்        | ... | 41    |
| கண்டாதிச் சூரணம்               | ... | 38    |
| கருவேப்பிலைக் கருக்கு குடிநீர் | ... | 97-98 |
| கருவேப்பிலைச் சூரணம்           | ... | 97    |
| கலிவல்லாதி                     | ... | 80    |
| கறியாதி தீபனச் சூரணம்          | ... | 14    |
| கறியாதி மதனகாமேசுரம்           | ... | 15    |
| கற்பூரவள்ளி சர்ப்பத்து         | ... | 62    |
| கற்பூரவள்ளி நெய்               | ... | 61-62 |
| கற்பூரவள்ளி பானம்              | ... | 94    |
| கற்பூராதி இளகம்                | ... | 57    |

கு

|                     |     |        |
|---------------------|-----|--------|
| குக்கிலாதிச் சூரணம் | ... | 45     |
| குக்கிலாதி உருண்டை  | ... | 46     |
| குக்கில் நெய்       | ... | 48, 49 |
| குக்கில் வல்லாதி    | ... | 45     |
| குன்மச் சூரணம்      | ... | 5      |

கொ

|                      |     |       |
|----------------------|-----|-------|
| கொத்துமல்லி சர்ப்பத் | ... | 93-94 |
|----------------------|-----|-------|

ச

|                   |     |       |
|-------------------|-----|-------|
| சதாபல சர்ப்பத்து  | ... | 91-92 |
| சதாபல இளகம்       | ... | 88    |
| சந்தன நெய்        | ... | 67    |
| சந்தனாதிச் சூரணம் | ... | 66    |
| சந்தனாதி நெய்     | ... | 87-88 |
| சரீர போஷணம்       | ... | 49-50 |

## VIII

|                         |     |       |
|-------------------------|-----|-------|
|                         | சா  |       |
| சாலாமிசிரி இளகம்        | ... | 110   |
|                         | சி  |       |
| சிறுவில்வாதி இளகம்      | ... | 67    |
|                         | சீ  |       |
| சீரகப் பாவனை            | ... | 25    |
| சீரகாதிச் சூரணம்        | ... | 26    |
| சீரகாதிநெய்             | ... | 28    |
| சீரகாதி இளகம்           | ... | 26-27 |
|                         | சு  |       |
| சுக்கு இளகம்            | ... | 85    |
| சுவாச உருண்டை           | ... | 6     |
|                         | தா  |       |
| தாளிசச் சூரணம்          | ... | 30    |
| தாளிசப்பத்திரிச் சூரணம் | ... | 31    |
| தாளிசப்பத்திரி வடகம்    | ... | 114   |
| தாளிச இளகம்             | ... | 31    |
| தான்றிக்காய் இளகம்      | ... | 25    |
|                         | தி  |       |
| திப்பிலியாதிநெய்        | ... | 17    |
| திப்பிலி இளகம்          | ... | 16    |
| திராட்சைச் சூரணம்       | ... | 63    |
| திராட்சை நெய்           | ... | 64    |
| திராட்சாதிநெய்          | ... | 88    |
| திராட்சாதிமதுகம்        | ... | 65    |
| திராட்சாதிமாத்திரை      | ... | 64    |
| திராட்சை சர்பத்து       | ... | 65    |
| திரிபலாதிச் சூரணம்      | ... | 21    |
| திரிபலாதிநெய்           | ... | 21    |
|                         | தீ  |       |
| தீபாக்கினி ரசாயனம்      | ... | 4     |
|                         | து  |       |
| துரிதஸ்கலித நிவாரணி     | ... | 32-33 |



## IX

|                              |     |    |
|------------------------------|-----|----|
| துருஞ்சி சர்பத்து            | ... | 92 |
| துருஞ்சி நாரத்தம்பழ சர்பத்து | ... | 92 |

## தூ

|                  |     |       |
|------------------|-----|-------|
| தூதுவனைக் கற்பம் | ... | 41-42 |
| தூதுவனை நெய்     | ... | 43-44 |
| தூதுவனை இளகம்    | ... | 43    |

## தே

|                       |     |        |
|-----------------------|-----|--------|
| தேக சோஷணை             | ... | 42     |
| தேங்காய் நெய்         | ... | 102    |
| தேங்காய்ப் பால் நெய்  | ... | 99-100 |
| தேங்காய்ப் பால் இளகம் | ... | 99     |
| தேங்காய் மதனகாமேசுரம் | ... | 98     |
| தேங்காய் இளகம்        | ... | 100    |
| தேற்றான் கொட்டை இளகம் | ... | 111    |
| தேற்றான் இளகம்        | ... | 115    |

## ந

|               |     |    |
|---------------|-----|----|
| நரசிம்ம இளகம் | ... | 72 |
|---------------|-----|----|

## நா

|                               |     |     |
|-------------------------------|-----|-----|
| நாகரசிங்காதிச் சூரணம்         | ... | 6   |
| நாகரவிந்தாதி மகாகாமேசுர இளகம் | ... | 10  |
| நாகராதி நெய்                  | ... | 7,8 |
| நாகராதி மதனகாமேசுர இளகம்      | ... | 9   |
| நாகராதி உருண்டை               | ... | 1   |
| நாகராதி இளகம்                 | ... | 3,4 |

## நீ

|                         |     |    |
|-------------------------|-----|----|
| நீரடி முத்துப் பிரயோகம் | ... | 96 |
| நீரடி முத்து வல்லாதி    | ... | 77 |

## நெ

|                     |     |    |
|---------------------|-----|----|
| நெல்லிக்காய் இளகம்  | ... | 24 |
| நெல்லி முள்ளி இளகம் | ... | 22 |

## ப

|                            |     |       |
|----------------------------|-----|-------|
| பச்சைக் கற்பூராதிச் சூரணம் | ... | 56-57 |
| பஞ்ச தீபாக்கினி இளகம்      | ... | 2     |
| பட்டைச் சூரணம்             | ... | 59    |
| பருத்த தேகம் இளைக்க உசிதம் | ... | 42    |

X

|                         |     |         |
|-------------------------|-----|---------|
| பறங்கிப்பட்டைப் பதங்கம் | ... | 61,62   |
| பறங்கிப்பட்டை இளகம்     | ... | 58,86   |
|                         | பா  |         |
| பால் வல்லாதி            | ... | 75      |
| பாவன நெல்லிக்காய்       | ... | 24      |
|                         | பு  |         |
| புடலாதி குக்கில் நெய்   | ... | 47      |
|                         | பூ  |         |
| பூநாக பற்பம்            | ... | 103-104 |
| பூநாகப் பிரயோகம்        | ... | 104     |
| பூநாக மெழுகு            | ... | 103     |
| பூரணாதி இளகம்           | ... | 112     |
|                         | பெ  |         |
| பெருங்காய இளகம்         | ... | 56,86   |
|                         | பே  |         |
| போச்சங்காய் அல்வா       | ... | 109     |
| போச்சங்காய் பூரி        | ... | 108     |
| போச்சங்காய் இளகம்       | ... | 109     |
| போச்சம்பழ இளகம்         | ... | 110     |
|                         | பொ  |         |
| பொடுதலைச் சூரணம்        | ... | 62      |
| பொதினா சர்பத்து         | ... | 92      |
|                         | ம   |         |
| மகாவில்வாதி இளகம்       | ... | 68      |
| மகிழும்பட்டைச் சூரணம்   | ... | 111     |
| மதனகாமேசுரச் சூரணம்     | ... | 63      |
| மல்லியாதிச் சூரணம்      | ... | 29      |
| மன்மககாமினி இளகம்       | ... | 33      |
|                         | மி  |         |
| மிளகு இளகம்             | ... | 15      |
|                         | மே  |         |
| மேகவல்லாதி              | ... | 74-75   |
|                         | மை  |         |
| மைதாட்சி வில்லை         | ... | 96-97   |

## XI

## மு

முசுமுசுக்கை இளகம் ... 65

## யா

யானைத்திப்பிலி நெய் ... 17

## ரோ

ரோஜாப்பூ சர்பத்து ... 94-95

## வ

வல்லாதகிச் சுத்தி ... 69

வல்லாதகித் தைலம் ... 70

வல்லாதகிப் பருப்பு இளகம் ... 84

வல்லாதகி இளகம் ... 73

## வா

வாழைப்பழ சர்பத்து ... 95

## வி

விளாம்பழ சர்பத்து ... 91

விளாம்பழத் திராவகம் ... 90

விளாம்பழப் பானம் ... 90

விளாம்பழ வில்வாதி இளகம் ... 89

## வெ

வெந்தயச் சூரணம் ... 95

வெந்தய இளகம் ... 28

வெள்ளுள்ளி நெய் ... 37



# அனுபோக வைத்திய நவநீதம்

எட்டாம் பாகம்

கிடவுள் உணக்கிக்

மாவா ரனுபோக வைத்திய நவநீதம்  
பாவாரு மச்சிற் பதித்திடவே - நாவாரும்  
ஆதியே பஸ்கோடி யண்டமனைத் தும்படைத்தான்  
சோதியே செய்வாய் துணை.

குரு உணக்கிக்

திருவும் புகழுந் திகழ றிவுஞ் சேரெங்  
குருவின் பதம்பணிந்து கொண்டு - வருநலனு  
போகமாம் வாகடத்திற் போற்றுவ நீதமுயர்  
வாக வியற் றத்தொடங்கு வாம்.

நூல்

இயற்கையினது அருளினாலும் பெரியோர்களின் வாழ்த்தினாலும் பல மருத்துவ வல்லுநர்களின் உதவியாலும் இதற்கு முந்திய ஏழுபாகங்களிலும் உலோக வகைகள் பாடாணவகைகள் ஆகிவைகளின் பற்பங்கள், செந்தூரங்கள் முதலிய அநேக அற்புத முறைகளையெழுதி வந்தோம். அவைகளெல்லாம் பல தலைமுறைகளாக அனுபோக சித்தி பெற்றவைகள். ஆதலின் அவற்றை நமது நண்பர்களெல்லோரும் நன்கு மதித்துக் கொண்டாடி வருவதோடு மேலும் அவற்றிற்கனுசரிப்பான பல முறைகளையும் எழுதும்படி வற்புறுத்தி வருகின்றார்கள். ஆதலால், முன்னிலும் அதிக உற்சாகமுண்பாசி அம்முறைகளுக்கு அனுபானம் முதலியவைகளாகவும் பல நோய்களைத் தீர்ப்பதற்கும் உபயோகப்படும் கடைச்சரக்கு சம்பந்தமான பல அற்புத முறைகளை இப்புத்தகம் முதல் எழுதத்தொடங்குகின்றோம். இந்தக்கடைச்சரக்கு சம்பந்தமான முறைகளெல்லாம் மேற்கூறியபடி பற்ப செந்தூரங்களுக்கு அனுபானங்களாக உபயோகப்படுவதோடு, செய்வதற்குச் சுலபமானவைகளாகவும், ஒவ்வொரு வரும் தாம் தாமே செய்து பற்பல நோய்களைத் தீர்த்துக்கொள்ளக் கூடியவைகளாகவும் இருப்பதால் உலகத்துக்குப் பெரும் உதவியைத் தருமென்பதில் சந்தேகமில்லை ; இதனுண்மையை ஒவ்வொருவரும் அனுபவத்தில் தாம் தாமே தெரிந்து கொள்ளக்கூடும்.

1036. நாகராதியுண்டை

மேற்றோல் சீவின சுக்குச் சூரணம் 1 பலம் (35 கிராம்), நற்சீரகச் சூரணம் ¾ பலம் (26 ¼ கிராம்), அரிசித்திப்பிலிச்சூரணம் ¼ பலம் (8¾ கிராம்), தாளிசப்பத்திச்சூரணம் ¼ பலம் (8¾ கிராம்), சோம்புகூரணம் ¼ பலம் (8¾



கிராம்), ஏலரிசிச்சூரணம்  $\frac{1}{4}$  பலம் ( $8\frac{3}{4}$  கிராம்), கொத்தமல்லி விதைச்சூரணம்  $\frac{1}{4}$  பலம் ( $8\frac{3}{4}$  கிராம்), நெல்லிமுள்ளிக்கூரணம்  $\frac{1}{4}$  பலம் ( $8\frac{3}{4}$  கிராம்), கோட்டச்சூரணம்  $\frac{1}{4}$  பலம் ( $8\frac{3}{4}$  கிராம்), அக்கராசூரணம்  $\frac{1}{4}$  பலம் ( $8\frac{3}{4}$  கிராம்), அதிமதுரச் சூரணம்  $\frac{1}{4}$  பலம் ( $8\frac{3}{4}$  கிராம்), கண்டத்திப்பிலிச் சூரணம்  $\frac{1}{4}$  பலம் ( $8\frac{3}{4}$  கிராம்), சிற்றரத்தைச் சூரணம் ( சன்னராஷ்டம் )  $\frac{1}{4}$  பலம் (  $8\frac{3}{4}$  கிராம் ), இலவங்கச்சூரணம் 1 விராகனடை (3  $\frac{1}{2}$  கிராம்) சாதிக்காய்ச் சூரணம் 1 விராகனடை (3  $\frac{1}{2}$  கிராம்), சாதிப்பத்திரிச்சூரணம் 1 விராகனடை (3  $\frac{1}{2}$  கிராம்), சன்னலவங்கப்பட்டைச் சூரணம்  $\frac{1}{2}$  பலம் (27  $\frac{1}{2}$  கிராம்), மிளகு 5 பலம் (175 கிராம்), வெல்லம் 10 பலம் (350 கிராம்), நெய் 5 பலம் (175 கிராம்).

**பெய்முறை :-** மேற்படி நெய்யில் சுமார்  $\frac{1}{2}$  அல்லது 1 பலத்தைச் சட்டியிலிட்டு அது கொதித்தவுடன் மேற்படி மிளகைக்கல்லாய்ந்து பதர் முதலியவைகளை நீக்கி சுத்தி செய்து மேற்படி நெய்யிற் போட்டு வறுத்து, மிளகு பொரிந்து பொன்னிறமான தருணத்தில் எடுத்து அம்மியில் வைத்து அரைத்து அதிக நுண்மையாகச் சூரணம் செய்து முன் சூரணங்களெல்லாவற்றையும் ஒன்றாகக் கலந்து அதனுடன் இந்த மிளகுச் சூரணத்தையும் கலந்து கல்வத்தில் அல்லது அம்மியில் வைத்து அரைத்து எல்லாம் ஒன்றாக நன்றாய்க் கலந்த பின்பு தனியே எடுத்து வைத்துக் கொள்க. வெல்லத்தில் கொஞ்சம் நீரைவிட்டுக் காய்ச்சி ஒரு கொதி வந்தவுடன் வடிகட்டி அதிலுள்ள சக்கை முதலியவைகளை நீக்கி மறுபடியும் அதைக்காய்ச்சிப் பாகு பதத்தில் மேற்படி சூரணங்களைச்சிறுகச் சிறுகத்தூவிக் கீழ் மேலாகக் கிளறி நெய்யை விட்டு மறுபடியும் கிளறிக் கீழிறக்கி இளஞ்சூடாயிருக்கும்போது ஒரு விராகனடையுள்ள மாத்திரைகளாகச் செய்து பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-**  $\frac{1}{2}$  முதல்  $1\frac{1}{2}$  மாத்திரை சமயோசிதம்போல் உபயோகிக்கவும்.

**அனுபாணம் :-** மோர், தயிர், தேன், நெய், சோம்புக் குடிநீர், காசினிக்குடிநீர்,

\* காவஜ்பான் குடிநீர் முதலியவைகளாம்.

**தீரும்நோய்கள் :-** அக்னி மந்தம், பித்தவாயு, மூலவாயு, கிராணி, அரைச்சோறுபட்டுக் கழிதல், பலவகை இரைப்பை நோய்கள், ஆரம்பகுன்மம், சீரணமாகாமல், புளியேப்பம் வருதல், அசீரணநோய் ஆகிய இரைப்பை சம்பந்தமான அநேக நோய்கள் தீரும்.

**பத்தியம் :-** புளி, புகை, புணர்ச்சி நீக்கவேண்டும்.

\* காவஜ்பான் : இது ஒரு யுனானி மூலிகை சரக்கு. ( இலை - பசுவின் நாலைப் போல் சுரசுரப்பாக இருக்கும் ).

### 1037. பஞ்சதீபாக்கினி இளகம்

மேற்றோல் சீவின சுக்கு, மிளகு, அரிசித்திப்பிலி, ஏலரிசி, நற்சீரகம் ஆகிய இவைகளைத் தனித்தனியே இடித்து துணியில் வடிகட்டிய சூரணம் வகைக்கு 1 பலம் (35 கிராம்), பனைவெல்லம் 10 பலம் (350 கிராம்), பசுவின்பால்  $\frac{1}{2}$  படி, நெய் 5 பலம் (175 கிராம்).

என்பாற் பாகம்

**செய்முறை :-** பனைவெல்லத்தை நசுக்கிக் கொஞ்சம் நீரில் போட்டுக் காய்ச்சி இரண்டொரு கொதிவந்தவுடன் வடிகட்டி அதிலுள்ள திப்பியை நீக்கி அந்தப்பாகுடன் பாலைச்சேர்த்து மறுபடியும் காய்ச்சிப் பாகுபதத்தில் மேற்படி சூரணங்ககளையும் ஒன்றாகக் கலந்து அதில் சிறுகச் சிறுகத் தூவி நன்றாகக் கீழுமேலுமாகக் கிளறி நெய்யைவிட்டு மறுபடியும் ஒருமுறை கிளறிக் கீழிறக்கி ஆறினபின் பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** ½ முதல் 1 வராகனெடை.

**தீரும் நோய்கள் :-** எட்டுவகை பித்தவாயுக்கள், செரியாமை அக்கினி மந்தம், வயிற்றிறைச்சல், பொருமல், குளம்ம், வாயு முதலிய இரைப்பைச் சம்பந்தமான எல்லாவகை நோய்களும் தீரும்.

### குறிப்பு

இந்த இளகமானது அகத்தியர் இரத்தினச் சுருகத்தில் சொல்லப்பட்டிருக்கிற முறையென்பது பல அனுபவசாலிகளுக்குத் தெரிந்ததேயாயினும் நமது அனுபவத்தில் வந்தபடியும் இதனை எழுதியிருக்கின்றோம். இன்னும் இந்தப்பாகமானது சில சூபான உடலினர்க்கு ஏற்றுக் கொள்கிறதில்லை. சிலருக்கு நல்ல குணத்திற்குப் பதிலாகத் தீய குணமுண்டாயிருக்கிறது ; ஆகையால் இதிலுள்ள கூட்டைசாந்தப்படுத்துவதற்காகவும் அவரவர்களின் உடல்நலத்திற்குத் தகுந்த விதமாகவும் இந்த முறையையே பலவிதமாக மாற்றிச் செய்து கொடுத்து வெற்றியடைந்திருப்பதால் பலர் உபயோகத்திற்காக நமது அனுபவப்படியும் இங்கெழுதுகின்றோம்.

### 1038. நாகராதி இளகம்

மேற்றோல் சீவின சுக்குத்தாள் 1 பலம் (35 கிராம்), கடுக்காய்ப் பிஞ்சுத்தாள் ½ பலம் ( 17 ½ கிராம் ), இவ்விரண்டையும் எருமைத் தயிரில் ஊறவைத்து வெண்ணெய் போலரைத்துக் கொஞ்சம் பசுவின் நெய்யில் இளவறுப்பாக வறுத்தெடுத்து மறுபடியும் முன்போல் எருமைத் தயிரில் மூன்று மணிநேரம் ஊறவைத்துக் கொஞ்ச நேரமரைத்து முன்போல் பசுவின் நெய்யில் கொஞ்சம் வறுத்துக் கொள்ளவும். மூன்றாந்தடவையும் எருமைத் தயிரில் இரண்டு மணி நேரம் ஊறவைத்துக் கொஞ்சநேரமரைத்து முன்போற் பசுவின் நெய்யில் பொன்வண்ணமாக வறுத்து அம்மியில் வைத்து வெண்ணெய் போலரைத்து அரை வராகனெடையுள்ள உருண்டைகளாகச் செய்து பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 1 முதல் 2 மாத்திரை.

**அனுபாசம் :-** நெய், தேன் முதலியவைகளாம்.

**உபயோகம் :-** மூலவாயு, குருதி எருவாய் முளை (இரத்த மூலம்), நிணக் கழிச்சல் (சீதபேதி) ஆகியவைகள் தீரும்.



### 1039. நாகராதி இளகம் (வேறு)

மேற்றோல் சீவின சுக்கு 1 பலம் (35 கிராம்), (இதனைப் பொன்னிறமாக வறுத்துச் சுரணித்துத் துணியில் சலித்துக் கொள்ளவும்) தண்ணீரில் ஊற வைத்து தோல்போக்கி உலர்த்தின எள் 1 பலம் (35 கிராம்), இதனை அம்மியில் வெண்ணெய்போலரைத்துக் கொள்க. ஏலரிசிச் சுரணம்  $\frac{1}{4}$  பலம் ( $8\frac{3}{4}$  கிராம்), முகமுசுக்கையிலை 1 பலம் (35 கிராம்), (இதைக் கொஞ்சம் வெண்ணெயில் போட்டுக் காய்ச்சி வறுத்துத் தூள் செய்துகொள்ளவும்), கற்கண்டுத்தூள் 1 பலம் (35 கிராம்), பசுவின் வெண்ணெய்தேவையான அளவு.

**பெய்முறை :-** அடுப்பில் ஒரு மண் பாத்திரத்தை வைத்து அதில் கொஞ்சம் வெண்ணெயையும் மேற்படி கற்கண்டுப் பொடியையும் போட்டு அடுப்பேற்றிச் சிறு தீயாக எரித்துக் கற்கண்டு உருகிவிடும் முன் சுரணங்களைப் போட்டு நன்றாகக் கிளறி எல்லாம் கலந்த பின்பு கீழிறக்கி இளஞ்சூட்டுடன் ஒரு வராகனையுள்ள மாத்திரைகளாகச் செய்து பீங்கான் பாத்திரத்தில் வைத்துக் கொள்ளவும்.

**அளவு :-** 1 முதல் 2 மாத்திரை

**உபயோகம் :-** இதனை உள்ளுக்குச் சாப்பிடுவதைப் பார்க்கிலும் இதன் ரசத்தைச் சிறுக்கச்சிறுக் விழுங்கி வருவது உத்தமம் ; இப்படிச் செய்வதால் தொடர்ச்சியான தடுமன் (நீர்ப்பிடிப்பு, நீர்க்கோவை) தொடர்ச்சியாயிருந்து தொந்தரவு செய்யும் மார்ச்சளி, கபக்கட்டு, கோழைக்கட்டு, குரற்கம்மல், கீச்சுக்குரல் முதலியவைகள் தீரும்.

### 1040. தீபாக்கினி ரசாயனம்

மேற்றோல் சீவின சுக்கு, மிளகு, மஞ்சட் கடுக்காய்த்தோல், தான்றிக்காய்த் தோல், நெல்லிமுள்ளி, சீரகம், கொத்தமல்லி விதை, சோம்பு, சிற்றரத்தை, கருஞ்சீரகம், வால்மிளகு, இவற்றின் தனித்தனி தூள்கள் வகை 1-க்கு 1-பலம் (35 கிராம்), வெடியுப்பு, கல்லுப்பு, கறியுப்பு, கெந்தவடியுப்பு, இந்துப்பு, சவுட்டுப்பு, லாகூருப்பு, வெண்காரம், அப்பளக்காரம், அன்னபேதி, இவற்றின் சுரணம் வகை 1-க்கு 1 பலம் (35 கிராம்), பருமனான எலுமிச்சம்பழம் 200 (இதனைச் சாறுபிழிந்து வடிகட்டி வைத்துக்கொள்ளவும்).

**பெய்முறை :-** மேற்கண்ட தூள்களையும் உப்புக்களையும் ஒரு பீங்கான் பாத்திரத்திற் போட்டு ஒன்றாகக் கலந்து மேற்படி எலுமிச்சம்பழச்சாற்றை அதில் விட்டு அதில் தும்பு தூசி விழாதபடி மெல்லிய துணியால் அதன் வாய்க்கு வேடுகட்டி வையியிலில் வைத்துவர வேண்டியது. ஒவ்வொரு நாளும் இரண்டு மூன்று தடவைகள் தந்தக் குச்சியினால் அல்லது மரக்கொம்பினால் அல்லது பீங்கான் கரண்டியினால் துழாவிக்கொண்டும் வரவேண்டியது. சாறெல்லாம் சுண்டிவிடப்பின்பு ஒரு பீங்கான் பாத்திரத்தில் எடுத்து வைத்துப் பத்திரப்படுத்த வேண்டியது

**அளவு :-**  $\frac{1}{2}$  முதல் 1 வராகனையுடன், காலை மாலை இரண்டு வேளையும் அல்லது நாளுக்கு மூன்று வேளையும் உபயோகிக்கலாம்.

**தீரும் நோய்கள் :-** முந்நூற்றுபது அக்னிமந்த நோய்களும் தீரும். எட்டு வகைக் குன்மநோய்களும் தீரும் ; வயிற்றுப்புசும், வயிற்றுப்பொருமல், வயிற்றிரைச்சல், ஏப்பம் முதலிய இரைப்பை சம்பந்தமான அநேக நோய்கள் தீரும். இதன் சிறந்தகுணம் அநேகம். அவைகளெல்லாம் இங்கெழுத முடியா ; அனுபவசாலிகள் இதனைச் செய்து உபயோகித்து இதனருமையான குணத்தைத் தெரிந்து கொள்வார்களாக.

#### 1041. குன்மச் சூரணம்

(எண் ஒன்றும் இரண்டும்)

மேற்றோல் சீவின சுக்கு, மிளகு, சீரகம், வசம்பு, (இதனைச் சுட்டெரித்துச் சாம்பலாக்கிக் கொள்ளவேண்டும்.) மஞ்சட் கடுக்காய்த்தோல் தான்றிக்காய்த் தோல், நெல்லிமுள்ளி, கருஞ்சீரகம், நற்சீரகம், ஓமம் இவைகளின் சூரணம் வகை 1-க்கு 1 பலம் (35 கிராம்), வெள்ளைப் பூண்டுத்திரி 1 பலம் (35 கிராம்). (இதனை வெண்ணெய் போலரைத்துக் கொள்க) கல்லுப்புத்தூள், இத்துப்புத் தூள், சீனாக்காரத்தூள் இவை வகை 1-க்கு 1 பலம் (35 கிராம்), துத்தம், துருசு, கெந்தகம் இம்மூன்றையும் சுத்திசெய்து வகைக்கு 1 பலம் (35 கிராம்), எடுத்துப் பொடித்துக் கொள்ளவும், சுத்தி செய்த அரப்பொடி 1 பலம் (35 கிராம்), ஆற்றுத் தும்மட்டிக்காய்ச்சாறு பலம் 10 (350 கிராம்), எலுமிச்சம்பழச் சாறு 10 பலம் (350 கிராம்),

**செய்முறை :-** மேற்படி தூள்களையும் மற்ற சரக்குகளையும் ஒன்றாகக் கலந்து கல்வத்தில் ஒரு சாம நேரமரைத்து இரண்டு பாகமாகக் கி வைத்துக்கொள்ளவும். பின்பு இவற்றில் ஒரு பாகத்தைக் கல்வத்திலிட்டு மேற்படி ஆற்றுத் தும்மட்டிக்காய்ச் சாற்றைச் சிறுகச் சிறுக வார்த்து, சாறெல்லாம் செலுத்துகிற வரையிலரைத்து வெய்யிலில் உலர்த்தி மறுபடியும் தூள் செய்து வைத்துக் கொள்ளவேண்டியது. இவ்விதமே மேற்றோரு பாகத்தைக் கல்வத்திலிட்டு எலுமிச்சம்பழச்சாற்றை, சிறுகச் சிறுக வார்த்துச் சாறெல்லாம் சென்ற பின்பு வெய்யிலில் உலர்த்தி மறுபடியும் பொடித்து பளிங்குக் குப்பியில் பத்திரப் படுத்தவும், கும்மட்டிக்காய்ச் சாற்றில் அரைத்த சூரணத்திற்கு முதல் எண் சூரணம் என்று பெயரெழுதிக் கொள்ளவும் ; எலுமிச்சம்பழச் சாற்றாலரைத்த சூரணத்திற்கு இரண்டாம் எண் சூரணமென்று பெயர் எழுதிக்கொள்ளவும்.

**அளவு :-** முதல் எண் சூரணம் வேளை 1-க்கு ½ முதல் 1½ வராகனெடை வரையும் இரண்டாம் எண் சூரணம் வேளை 1-க்கு 1 முதல் 3 வராகனெடை வரையும் மலபந்தமாயிருக்கிற நோய்களில் காலையில் ஒரு வேளை மாத்திரம் முதல் எண் சூரணத்தை உபயோகித்து மாலை யில் இரண்டாம் எண் சூரணத்தை உபயோகிக்க வேண்டும், கழிச்சலாகிக் கொண்டிருக்கிற நோய்களில் இரண்டாம் எண் சூரணத்தைக் காலை மாலை இரண்டு வேளையும் உபயோகிக்க வேண்டியது. அந்தந்த உடல் தன்மைக்குத் தகுந்தபடியும் முதல் எண் சூரணத்தை மாத்திரம் அல்லது இரண்டாம் எண் சூரணத்தை மாத்திரம் முதல் எண் இரண்டாம் எண் ஆகிய இரண்டையும் மாற்றி மாற்றியாயினும் சமயோசிதம் போல் உபயோகிக்க வேண்டியது.



**அனுபாமை:-** நீராகாரம், மோர், சோம்புத் தீநீர், காவஜ்பான் தீநீர், சுக்குக் குடிநீர், இஞ்சிக் குடிநீர், சாக்கரை, தேன், நெய் முதலியவைகளாம். இன்னும் சமயோசிதம் போல் தகுந்த இளகங்களிலும், தீநீர்களிலும் உபயோகிக்கலாம். இதனை ஞாயிற்றுக்கிழமை அல்லது செவ்வாய்க்கிழமை சாப்பிட ஆரம்பிக்க வேண்டும். உடல்வலிமை, நோய் வலிமை ஆகியவை களுக்குத் தகுந்தபடி பத்து நாள், பன்னிரண்டுநாள், பதினைந்து நாள் வரையில் பயன்படுத்தலாம்.

**தீரும் நோய் :-** எளிகுன்மம், வலிகுன்மம், வாயுகுன்மம் முதலிய எட்டுக் குன்மநோய்களும் தீரும். இன்னும் பீலிகை, மகோதரம், வெப்புப்பபாவைநோய், பெருவயிறு முதலிய நோய்களும் தீரும். இது முக்கியமாய் இரைப்பபையைப் பற்றின நோய், ஈரல், மண்ணீரல் ஆகியவைகளைப்பற்றின நோய் ஆகியவைகளைத் தீர்க்கும்.

**பத்தியம் :-** மெல்லுணவு, சீக்கிரமாகச் சீரணிக்கத் தகுந்த உணவுகள், பழவகைகள் முதலியவைகளைச் சேர்த்துக் கொள்ளலாம், சமயோசிதம் போல் உப்பு, புளி முதலியவைகளைச் சேர்க்காமலும் உபயோகிக்க வேண்டியது.

#### 1042. சுவாச உருண்டை

மேற்றோல் சீவிய சுக்கு, மிளகு, அரிசித்திப்பிலி, இலவங்கப்பட்டை, இலவங்கம், தாளிசபத்திரி, கொம்பர்க்கு, சிற்றரத்தை, சுத்தி செய்த மனோசிலை ( இதற்குப் பதிலாக நமது நவநீதத்தில் சொல்லியிருக்கிற மனோசிலை பதங்கத்தைச் சேர்த்துக் கொள்வது மிகவும் உத்தமம் ) மேற்படி சரக்குகளைத் தனித்தனியே சுரணித்து வகை 1-க்கு 3வராகனெடை ( 10½ கிராம் ), பனைவெல்லம் 27 வராகனெடை (94½ கிராம்).

**செய்முறை :-** முன் தூள்களையெல்லாம் ஒன்றாகக் கலந்து அம்மியில் வைத்துப்பூட்டி வெல்லத்தையும் (பனை வெல்லம்) சேர்த்துத் தண்ணீரைச் சிறுசுச்சிறுகத் தெளித்து மை போலாகிறவரையில் அரைத்துக் கால் வராகன் எடையுள்ள மாத்திரைகளாகச் செய்து பிங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 1 மாத்திரை காலை மாலை இரண்டு வேளையும் உபயோகிக்கலாம்.

**அனுபாமை:-** சோம்புத்திராவகம், நண்டுசூப்பு, அருகம்வேர்க் குடிநீர், அதிமதுரக் குடிநீர் முதலியவைகளாம்.

**தீரும்நோய்கள்:-** சுவாசம், காசம், ஈளை, இருமல், சுவாசகாசம், கப நோய்கள் தொண்ணூற்றாறும் நீங்கும் ; இன்னும் என்புகரம், தொண்டைக் கம்மல், எழுவகைப்பீனிசம், கபம் விழுதல், அரோசகம் முதலியவைகளும் தீரும்.

#### 1043. நாகரசிங்காதிச் சுரணம்

மேற்றோல் சீவியசுக்கு, மிளகு, அரிசித்திப்பிலி, சடாமாஞ்சில், சிறு தேக்கு, கற்கடக சிங்கி, கோட்டம், நெல்லிமுள்ளி மஞ்சட் கடுக்காய்த்தோல், தான்றிக்காய்த் தோல், இந்துப்பு, செங்குழநீர்க் கிழங்கு ( அது அகப்படாவிட்டால் தாமரைக்



கிழங்கைச் சேர்த்துக் கொள்ளவும். ) கண்டங்கத்திரி வேர்ப்பட்டை, தூதுவளை வேர்ப்பட்டை, ஆபாதோடை வேர்ப்பட்டை சிறுவழுதளை வேர்ப்பட்டை இவற்றின் தனித்தனிச் சூரணம் வகை-1க்கு 1பலம் (35 கிராம்)

**செய்முறை:-** மேற்படி சூரணங்களையெல்லாம் ஒன்றாகக் கலந்து கல்வத்திலிட்டு ஒரு மணிநேரம் அரைத்து நன்றாகக் கலந்த பின்பு பத்திரப்படுத்துவும்.

**அளவு :-** ½ முதல் 1 வராகனெடை.

**அனுபாமை:-** தேன், நெய், வெண்ணெய், தக்க இளக வகைகள் முதலியவைகளாம்.

**தீரும் நோய்கள் :-** உளைமாந்தை, இருமல், சுவாசகாசம், வாயு வகை முதலியவைகளெல்லாம் தீரும்.

#### 1044. நாகராதி நெய்

(அ) மேற்றோல்சீவின சுக்கு 20 பலம் (700 கிராம்). ஆயில்பட்டை 20 பலம் (700 கிராம்). பசுவின் நெய் 2 ½ படி, தயிர்த்தண்ணீர் 2 படி.

(ஆ) மேற்றோல்சீவின சுக்கு, மிளகு, திப்பிலி, பெருங்காயம், செவ்வியம், கொடிவேலி, வேர்ப்பட்டை, அரிசித்திப்பிலி, கண்டந்திப்பிலி, யானைத்திப்பிலி இவற்றின் சூரணம் வகை 1க்கு 2 ½ வராகனெடை (8 ¾ கிராம்).

**செய்முறை:-** முன் இரண்டு சரக்கையும் நெய்ச்சிதைத்துப் புதுப் பாணையிற் போட்டு ஆறுபடி தண்ணீர்விட்டு நாலிலொன்றாகக் காய்ச்சி (ஆ) வில் சொல்லியிருக்கிற சரக்குகளை அம்மியில் வைத்துக் கொஞ்சம் நீரைத் தெளித்து வெண்ணெய் போலரைத்து முன் கலவையிற் கலந்து அடுப்பேற்றிச் சிறு தீயாக எரித்து மெமுகு பதத்தில் இறக்கி வடிகட்டிப் பீங்கான் பாத்திரத்திற் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 2 முதல் 3 ½ வராகனெடை, காலை, மாலை இரண்டு வேளையும் உபயோகிக்கவும்.

**தீரும் நோய்கள் :-** நீண்டநாள் கழிச்சல், கிராணி, சோகை, பாண்டு, வயிற்று வலி, வயிற்று முறுக்குவலி ஆகியவை தீரும்.

**பந்தியம் :-** மோர், தயிர், பால், பருப்பு, கோழி, மீன் முதலியவை ஆகும்.

#### 1045. நாகராதி நெய் (வேறு)

(அ) மேற்றோல் சீவின சுக்கு, ஆயில்பட்டை இவை வகைக்கு 20 பலம் (700 கிராம்), தயிர்த்தண்ணீர் 2 படி, பசுவின் நெய் 2 ½ படி,

(ஆ) பெருங்காயம், மேற்றோல் சீவின சுக்கு, மிளகு, அரிசித்திப்பிலி, செவ்வியம், ஓமம், யானைத்திப்பிலி, கொடிவேலி வேர்ப்பட்டை, கண்டந்திப்பிலி, எவாட்சாரம், இவற்றின் சூரணம் வகைக்கு 2 ½ வராகனெடை (8 ¾ கிராம்), இவற்றுள் சரக்குகளை வெய்யிலில் வைத்து இடித்து துணியில் சலித்துக் கொள்ள வேண்டும். பெருங்காயத்தையும் எவாட்சாரத்தையும் தூள் செய்து மேற்படி சூரணத்துடன் கலந்து வைத்துக் கொள்க.

**பெயர்முறை:-** (அ) லில் முன்னுள்ள இரண்டு சரக்குகளையும் நையச் சிதைத்து 8 படி நீரில் போட்டு ஒரு பாண்டத்திலிட்டு அடுப்பேற்றிக் காய்ச்சி நான்கிலொன்றாகச் சுண்ட வைத்து வடிகட்டின குடிநீருடன் இரண்டு திரவத்தையும் சேர்த்து (ஆ) விலுள்ள பொடியையும் அதிர்போட்டு மூன்று நாள் வரையில் பிரதி தினமும் சற்று நேரம் கூடு காண்பித்து வந்து நான்காம் நாள் காய்ச்சி வடிகட்டிப் பத்திரப்படுத்தவும் இதிலெடுத்த கடுகையும் பயன்படுத்திக் கொள்ளலாம்.

**அளவு :-** 3¼ முதல் 4½ வராகனடை காலை மாலை இரண்டு வேளையும் உபயோகிக்கவும். நோய் கடுமையாயிருந்தால் மேற்படி கடுகிற்குச்சமனடை பனைவெல்லத்தை சேர்த்து இளகமாக வைத்துக்கொண்டு வேளை 1-க்கு 1½ வராகனடை முதல் 3 வராகனடை வரை இரண்டுவேளையும் கொடுத்து வரலாம்.

**தீரும் நோய்கள் :-** அதிசாரம், பாண்டு, சோகை, காமாலை, பித்தவெட்டை, மூலநோய் கிராணி, வயிற்றுப் பொருமல், வயிற்றுப்பிசம் முதலிய நோய்கள் தீரும்.

**பத்தியம்:-** கடுகு, எள்ளெண்ணெய், பூசணிக்காய், பறங்கிக்காய், பாகற்காய், அகத்திகீரை, மீன், கருவாடு, புணர்ச்சி, ஆகிவைகளை நீக்கவேண்டியது.

வெள்ளாட்டுவற்றல், பசுவின் பால், பசுவின் நெய், முருங்கைபிஞ்சு, கத்திரிபிஞ்சு, புடலம்பிஞ்சு, அவரைப்பிஞ்சு, பச்சைப் பயற்றம்பருப்பு, துவரம்பருப்பு ஆகியவைகளாகும்.

நெய் அல்லது விளக்கெண்ணெய் தேய்த்து தலை முழுகச்செய்ய வேண்டியது. தலைமுழுகிய நாள், முடி எடுத்துக் கொண்ட நாள் ஆகிய நாள்களில் காலையில் மட்டும் ஒரு வேளை சாப்பிட்டு மாலையில் நிறுத்தி மறுநாள் ஆரம்பித்து சாப்பிட வேண்டியது.

#### 1046. நாகராதி மதனகாடமசுர இளகம்

மேற்றோல் சீவின சுக்கு, மிளகு, அரிசித்திப்பிலி, நற்சீரகம், அதிமதுரம், வால்மிளகு, கொத்துமல்லி விதை, வெந்தயம், சோம்பு, தாளிபத்திரி, சடாமாஞ்சில், கசகசா, ஏலரிசி, இலவங்கம், சாதிக்காய், சாதிபத்திரி, நீர்முள்ளிவிதை, நிலப்பனைக்கிழங்கு, பேச்சீச்சங்காய், திராட்சைப்பழம், வறுத்த கடலைப்பருப்பு, வறுத்த கோதுமை, வறுத்த உளுந்து இவை வகை 1-க்கு ¼ பலம் (மேற்சொன்ன சரக்குகளில் கூரணிக்கக் கூடியவைகளைத் தனித்தனி தூள்செய்து நிறுத்தெடுத்துக் கொள்ளவேண்டும். தூள் செய்யக் கூடாதவை களைத் தனித் தனியாக நிறுத்தெடுத்துத் தனித்தனி குழி அம்மியில் அரைத்துக் கொள்ளவேண்டும்.) வாதுமைப்பருப்பு 2½ பலம். (இதனை வெந்நீரில் போட்டுச் சற்றுநேரம் ஊறவைத்துப் பிறகு மேற்றோலை நீக்கிக் கசப்புப் பருப்புகளைச் சுவைத்துப் பார்த்து நீக்கிவிடவேண்டும்.) கஞ்சா 2 பலம் (70 கிராம்) (இதனை

நீரில் மூன்று மணிநேரம் உறைவைத்துக் கசக்கிக்கசக்கி ஏழு தடவைகள் கழுவி உலரவைத்து இடித்துத் தூள் செய்து கொள்ளவேண்டும்.) பசுவின் நெய் 5 பலம் (175 கிராம்), பசுவின் பால்  $\frac{1}{2}$  படி பனைவெல்லம் 15 பலம் (525 கிராம்).

**செய்முறை :** - வெல்லத்தை நசுக்கி அதில் கொஞ்சம் நீரை விட்டுக் காய்ச்சி ஒரு கொதி வந்தபிறகு வடிகட்டித் தீப்பி முதலியவைகளை நீக்கி பிறகு பாலிற் கலந்து காய்ச்சிப் பாகு பதத்தில் முன்சித்தப்படுத்தி வைத்திருப்பவைகளை ஒன்றாகக் கலந்து மேற்படி பாகில் சிறுகச் சிறுகத் தூவி நன்றாகக் கிளறி நெய்யைவிட்டுக் கீழிறக்கி மறுபடியும் நன்றாகச் சேர்த்துப் பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 1 முதல்  $1\frac{1}{4}$  வராகனெடை.

**தீரும்நோய்கள் :-** பித்த வாயு, வாயுநோய்கள், கபநோய்கள், கிராணி, அதிசாரம், அக்கினிமந்தம் ஆகியவைகள் தீரும், உடல் வலிமை, தாது விருத்தி ஆகியவைகளுண்டாகும், விந்து ஒழுக்கு கட்டுப்படும், நீர்த்திருக்கிற விந்து கட்டுப்படும்.

**பத்தியம் :-** புளி, புகை, புணர்ச்சி நீக்க வேண்டும்.

#### 1047. நாகராஜி மதனகாமசூர இளகம் ( டீவறு )

( அ ) மேற்றோல் சீவின சுக்கு, மிளகு, அரிசித்திப்பிலி, சாதிக்காய், சாதிபத்திரி, ஏலரிசி, இலவங்கம், இவற்றின்தூள் வகை 1க்கு 1 வராகனெடை (  $3\frac{1}{2}$  கிராம் ), குங்குமப்பூ  $1\frac{1}{2}$  வராகனெடை (  $5\frac{1}{4}$  கிராம் ) இவை எல்லா வற்றையும் இடித்துச் சூரணித்து ஒன்றாகக் கலந்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

( ஆ ) வெட்டிவேர் 1 பலம் (35 கிராம்) அறுகம் வேர் 5 பலம் (175 கிராம்), அதிமதுரம் 1 பலம் (35 கிராம்), வில்வவேர் 1 பலம் ( 35 கிராம்), விலாமிச்சம்வேர் 1 பலம் (35 கிராம்) சந்தனகட்டைத் தூள் 3 பலம் (105 கிராம்), விளாவேர்ப்பட்டை 5 பலம் (175 கிராம்), மகிழம்பட்டை 5 பலம் (175 கிராம்), இவை எல்லாவற்றையும் தனித்தனியேயிடித்து ஒரு பாண்டத்திற் போட்டு எட்டுபடி நீர்விட்டு எட்டிலொரு பாகமாகச் சுண்டக்காய்ச்சி வடிகட்டி வைத்துக்கொள்ளவும்.

( இ ) சமுத்திராப்பழத்தூள் 3 வராகனெடை (  $10\frac{1}{2}$  கிராம் ) விதைநீக்கின திராட்சைப்பழம்  $1\frac{1}{2}$  பலம் (  $52\frac{1}{2}$  கிராம் ), விதை நீக்கின பேரிச்சம்பழம்  $\frac{1}{4}$  பலம் (  $8\frac{3}{4}$  கிராம் ), கசகசா 1 பலம் ( 35 கிராம் ), சாரப்பருப்பு 1 பலம் (35 கிராம்) (சாரப்பருப்பு நல்லதாய்க் கிடைக்காவிட்டால் வாதுமைப் பருப்பு அல்லது பிஸ்தாப் பருப்பைச் சேர்த்து கொள்ளவும் ) வாய்விளங்கத்தூள் 3 வராகனெடை (  $10\frac{1}{2}$  கிராம் ), கோட்டத்தூள் 3 வராகனெடை (  $10\frac{1}{2}$  கிராம் ) மராட்டி மொக்குத்தூள் 1 பலம் ( 35 கிராம் ), சீரகத்தூள்  $\frac{1}{4}$  பலம் (  $8\frac{3}{4}$  கிராம் ), வால்மிளகுத்தூள் 2 வராகனெடை ( 7 கிராம் ) இவைகளை அம்மியில் வைத்து ( ஆ ) வில் சொல்லியிருக்கிற குடிநீரைச் சிறுகச் சிறுக வார்த்து வெண்ணெய்போல் அரைத்து மிகுதியிருக்கிற குடிநீரில் கரைத்துக் கொள்ளவும்.



(ஈ) மதனகாமப்பூ 1 வராகனெடை (3½ கிராம்) இதனை பாலிலரைத்து வைய்யிலில் உலர்த்தி இளவறுப்பாக வறுத்துப் பொடி செய்து கொள்ளவும். உளுந்து ¼ படி இதனை மாவாக அரைத்து துணியில் சலித்து வைத்துக்கொள்ள வேண்டும் ) பசுவின் பால் ¼ படி, பசுவின் நெய் ¼ படி, தேன் ¼ படி, நாட்டுச்சர்க்கரை 24 பலம் (840 கிராம்).

(உ) சடைக்கஞ்சா 1 ½ பலம் இதனை தண்ணீரில் மூன்று மணிநேரம் ஊரவைத்துக் கசக்கி மூன்றுமுறை தண்ணீரில் அலம்பிவிடவும், பிறகு அரைப்படி பசுவின் பாலில் ஆறுமணி நேரம் ஊரவைத்துப் பிழிந்து அரைப்படி காடி நீரிற்போட்டுக் காய்ச்சி இரண்டு மூன்று கொதிவந்த பின்பு இறக்கிப் பிழுந்தெடுத்து நீர் விட்டலம்பிக் காற்படி நெய்யிற்போட்டு அடுப்பேற்றிப் பொன்னிறமான பதத்தில் இறக்கிக் கம்பளியில் வடிகட்டி நெய்யை எடுத்துக் கொள்ளவும்.

**செய்முறை :-** (ஈ) யிலுள்ள சர்க்கரையையும் பாலையும் சேர்த்துக் கொஞ்சம் நீர்விட்டுக் காய்ச்சிப் பாகுசெய்து பாகுபதத்தில் (அ) விலுள்ள தூளையும் (இ) யிலுள்ள கலவையையும் (ஈ) யிலுள்ள மதனகாமப் பூப்பொடி, உளுந்து மாவு ஆகியவற்றையும் சேர்த்து நன்றாகக் கிண்டிக்கிளறி மெழுகு பதத்தில் (ஈ) யிலுள்ள தேனையும் நெய்யையும் விட்டு நன்றாகக் கலந்து கீழிறக்கி வைத்துக்கொள்ளவும்.

இந்த இளகத்தை இரண்டு பாகமாக்கி ஒரு பாகத்தில் (உ) விலுள்ள கஞ்சா நெய்யைச் சேர்த்து அதிக லாகிரி வேண்டியவர்களுக்கு இதனைப் பயன்படுத்த வேண்டியது. சுத்தமாய் லாகிரிப் பழக்கமில்லாதவர்களுக்கு கஞ்சா நெய் சேர்க்காமல் தனியே உபயோகிக்க வேண்டியது. விருப்பமானவர்கள் மேற்படி முழுப்பாகத்தில் கஞ்சா நெய்யைச் சேர்த்தும் செய்து கொள்ளலாம்.

**அளவு :-** 1 முதல் 1½ வராகன் எடை

**தீரும் நோய்கள் :-** விந்து நீர்த்தல், விந்துக் கசிவு, விரைவில் விந்து வெளிப்படல் ஆகியவை தீரும் ; நீர்த்துப்போயிருக்கிற விந்து கெட்டிப்படும். குறைந்த போயிருக்கிற விந்து விருத்தியாகும் வீரிய விருத்தி. உடல்வன்மை ஆகியவைகளுண்டாகும் : தளர்ந்துபோன நரம்புகள் உரத்து, பெருத்து, முருக்கேறி சனனேந்திரியக் கருவிகள் பெருத்து பலப்பட்டு ஆண்மைத்தன்மை உண்டாகும். தம்பன சக்தியும் உடல்வலிவும் அதிகப்படும். தேகவசீகரம், முகவசீகரம் ஆகியவைகளும் உண்டாகும்.

1048. நாகரவிந்தாதி மகா காடேசுர இளகம்

(அ) மேற்றோல் சீவின சுக்கு, மிளகு, அரிசித்திப்பிலி, மஞ்சட் கடுக்காய்த்தோல், தான்றிக்காய்த்தோல், நெல்லிமுள்ளி, நற்சீரகம், சோம்பு, கொத்துமல்லி விதை, ஏலரிசி, இலவங்கம், அதிமதுரம், அக்கிராகாரம், சடாமாஞ்சில் கோட்டம், தாளிசபத்திரி, குரோசாணி ஓமம், வாலுமுலையரிசி, வெப்பாலையரிசி, மூங்கிலரிசி, வால்மிளகு, கஸ்தூரிமஞ்சள், சிறுநாகப்பூ, சன்னலவம்பட்டை, சாதிக்காய், சாதிபத்திரி, பேதானாவிறை, சாலாமிசிரி,



மைலாலக்கடி, மதனகாமப்பு, ரோசாப்பு இவற்றின் கரணம் வகை 1க்கு ¼ பலம் (8 ¾ கிராம்).

( ஆ ) கசகசா, குங்குமப்பு, கோரோசனை, ரூமிமஸ்தகி, சாரப்பருப்பு, சாம்பிராணிப்பு, வெள்ளைக்குங்கிலியம், குந்திரிக்கம், மிசிரி அபின் இவை வகை 1க்கு ¼ பலம் (8 ¾ கிராம்) இவற்றுள் அரைக்கவேண்டியவைகளைத் தனித்தனியே அரைத்தும் பொடிக்கவேண்டியவைகளை தனித்தனியே பொடித்தும் ஒன்றாகக் கலந்து வைத்துக் கொள்ள வேண்டியது.

( இ ) சமுத்திரப்பழம், விதை நீக்கின திராட்சைப்பழம், விதை நீக்கின பேரிச்சம்பழம், விதை நீக்கின விளாம்பழச்சதை. விதை நீக்கின வில்வப் பழச்சதை, எலுமிச்சம்பழச்சாறு, நாரத்தம்பழச்சாறு, தமரத்தம் பழச்சாறு, மாதுளம் பழச்சாறு, சீமை அத்திப்பழச்சதை இவை வகை 1க்கு 1க்கு ¼ பலம் (8 ¾ கிராம்) இவற்றுள் அரைக்க வேண்டியவற்றை வெண்ணெய்போல் அரைத்து மற்றச் சாறுகளையும் ஒன்றாகக் கலந்து வைத்துக்கொள்ளவும் விருப்பமானவர்கள் இதனுடன் சீத்தாப்பழத்தை, சரக்கொன்றைப் புளிச்சதை ஆகியவற்றையும் சேர்த்துக் கொள்ளலாம்.

( ஈ ) மேற்றோல்நீக்கின வாதுமைப் பருப்பு, மேற்றோல் நீக்கின முந்திரிப்பருப்பு இவை வகைக்கு 1 பலம். இவ்விரண்டையும் அம்மியில் வைத்து வெண்ணெய்போல் அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.

(உ) பூனைக்காலி விதை, தேற்றான் விதை, உளுத்தம் பருப்பு, மேற்றோல் நீக்கின எள்ளு, வறுத்த கடலைப்பருப்பு, கோதுமை நொய் பச்சைப்பயற்றம் பருப்பு, முருங்கை விதை, நீர்முள்ளி விதை, தகரைவிதை, கஞ்சாவிதை, பருத்திக் கொட்டைப்பருப்பு, உளமத்தம் விதை, துத்திவதை, வில்வப்பழவிதை, கருவேலின் விதை, விளாவிதை, வெள்ளரிவிதைப்பருப்பு, கத்தரிவிதைப் பருப்பு நாயுருவி விதைப்பருப்பு, அத்தி விதை, ஆலம் விதை, அகத்தி விதை, அரசம் விதை, புத்திரசோகி விதை, எலுமிச்சம் விதை, நாரத்தம், விதை, கீழ்க்காய் நெல்லி விதை, வாகை விதை, சரக்கொன்றை விதை, நெல்லி விதைப்பருப்பு, கையாந்தரை விதை, அல்லி விதை, தாமரை விதை, கோவை விதை, ஆவாரை விதை, பூசணி விதைப்பருப்பு, கிரந்திநாயகம் விதை, பொன் முசுட்டை விதை, அம்மான் பச்சரிசி விதை, வேப்பம் விதைப்பருப்பு, சமுத்திரசோகி விதை, திருநீற்றுப்பச்சையிலை விதை, வெங்காய விதை, பேரிச்சம் விதை, சுரை விதைப்பருப்பு, பறங்கி விதைப்பருப்பு, அவரை விதை, சீமை அத்திப்பழ விதை, கருவேலம்பூ, கருவேலம் பிசின், வில்வப்பிசின், வில்வப்பூ, ஆவாரம் பிசின், ஆவாரம்பூ, முருங்கை விதை, முருங்கை பிசின், முருங்கைப்பூ, முள்ளிலவம் பிசின், முள்ளிலவம்பூ, புங்கம் பிசின், புங்கம்பூ, அத்திப்பிசின், அத்திப்பிஞ்சு, விளாம்பிசின், எலுமிச்சம்பூ, நாரத்தம்பூ, மாதுளம்பூ, எள்ளுப்பூ, மாம்பூ, மாம்பிசின், தென்னம்பூ, நந்திபா வட்டப்பூ, இலுப்பைப் பூ, தூதுவளம்பூ, கண்டங்கத்திரிப்பூ, வாழைப்பூ, பீளைப்பூ, பனம்பூ, பூமி சர்க்கரைக் கிழங்கு, தண்ணீர் விட்டான் கிழங்கு, நிலப்பனைக் கிழங்கு, அமுக்கிராக் கிழங்கு, செங்கழுநீர்க் கிழங்கு, கோரைக்கிழங்கு, சீனக்

கிழங்கு, நெய்தற் கிழங்கு, அல்லிக்கிழங்கு, தாமரைக் கிழங்கு, கொட்டிக் கிழங்கு, பனங்கிழங்கு, ஆம்பல் கிழங்கு, கோவைக்கிழங்கு, அப்பைக் கிழங்கு, இவை வகை 1க்கு ¼ பலம் இவற்றுள் பூ வகைகளையும் கிழங்கு வகைகளையும் தனித் தனியாக உலர்த்தித் தனித் தனியாக இடித்து துணியில் வடித்து எடுத்து கொள்ள வேண்டும், பிசின் வகைகளைத் தனியே அல்லது நெய்யில் வறுத்துத் தூள் செய்து கொள்ளவேண்டும், பருப்பினங்களை வெண்ணெய் போல் அரைத்துக் கொள்ள வேண்டும், பிறகு இவையெல்லா வற்றையும் ஒன்றாகக் கலந்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

(உ) வெட்டிவோர், விலாமிச்சம்வோர், நன்னாரிவோர், வில்வவோர், அறுகம் வோர், மேற்றோல் நீக்கின சீந்தில், ஆவாரம்பட்டை, அவுரிவோர், நெருஞ்சிவோர், சந்தனத்தூள் இவை வகை 1க்கு 10 பலம் (350 கிராம்), இவைகளை நன்றாகச் சிதைத்து 16 படி நீரில் போட்டு எட்டில் ஒரு பாகமாகச் சுண்டக்காய்ச்சி வடிக்கடின குடிநீரை வைத்துக் கொள்ளவும்.

(எ) மேற்றோல் நீக்கின வாதுமைப்பருப்பு 10 பலம் (350 கிராம்), கல்லாய்ந்த கசகசா 10 பலம் (350 கிராம்), முந்திரி பருப்பு 10 பலம் (350 கிராம்), இம்மூன்றையும் தனித்தனி வெண்ணெய்போல் அரைத்துச் சுமார் தனித்தனி பதினாறு பலம் நீரிற் கரைத்து வடிக்கடிப் பாலெடுத்துக் கொள்ளவும், பசுவின் பால், தேங்காய்ப்பால் இவை வகை 1க்கு 16 பலம் (560 கிராம்), சர்க்கரை 72 பலம் (2520 கிராம்).

(ஐ) ஆண் அடைக்கலாங்குருவி 10 இவற்றை அறுத்து முடி, குடல், கால்கள், மூக்கு முதலியவைகளை நீக்கி நெய்யில் பொன்னிறமாக வறுத்துக் கல்லுரலில் இரும்பு உலக்கையால் வெண்ணெய் போல் இடித்து மறுபடியும் அம்மியில் வைத்துப் பசுவின் பாலைச் சிறுசச்சிறுகத் தெளித்து வெண்ணெய் போல் அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.

(ஓ) முந்தினபாகத்தில் சொல்லிருக்கிறபடி சுத்தி செய்த கஞ்சா 2 பலம் (70 கிராம்), இதனை 10 பலம் (350 கிராம்), நெய்யில் போட்டுப் பொன்னிறமாக வறுத்துக் கம்பளியால் வடிக்கடி எடுத்துக் கொள்ளவும், இதற்கு கஞ்சா நெய் என்று பெயர், இரண்டரைப் பலம் அவுரி வேரைத் தண்ணீர் விட்டரைத்துச் சிறுபில்லைகளாகச் செய்து 10 பலம் நெய்யிற்போட்டுக் காய்ச்சி பொன்னிறமான பதத்தில் இறக்கி வடித்துக் கொள்ளவேண்டும். இதுவே அவுரி நெய்யாம்.

**பெய்முறை:-** (அ)விலுள்ள தூள் வகைகளையும் (ஆ) விலுள்ளவைகளையும், (இ) யிலுள்ளவைகளையும், (ஈ) யிலுள்ளவைகளையும், (உ) விலுள்ளவைகளையும், (ஓ) விலுள்ளதையும் ஒன்றாகக் கலந்து வைத்துக் கொள்ளவும் (உ) விலுள்ள குடிநீரையும், (எ) யிலுள்ள பால் வகைகளையும் ஒன்றாகக் கலந்து அதில் சர்க்கரையைக் கரைத்துக் காய்ச்சிப் பாகுசெய்து பாகுபதத்தில் முன் சித்தப்படுத்தி வைத்திருப்பதில் சிறுசச் சிறுகப் போட்டுச் சந்தனக்கட்டை மத்தினால், கடைந்து எல்லாம் நன்றாகக் கலந்து பின்பு, (ஓ) விலுள்ள கஞ்சா நெய், அவுரிநெய்யைவிட்டு நன்றாகக் கிளறி கீழிறக்கி பீங்கான்



பாத்திரத்தில் வைத்து வாய்மூடி வாய்ப்பந்தனம் செய்து மூன்று நாளைக்குக் குறையாமல் தானிய புடம்பவைத்துப் பின்னர் அவரவர்கள் சக்திக்குத் தகுந்ததுபோல் ஏழைகளுக்குச் சாப்பாடு கொடுத்து மருந்தை ஆரம்பிக்க வேண்டும்.

இதனுடன் சொர்ணலோக செந்தூரம் ; தங்கசெந்தூரம் வெள்ளிபற்பம் முதலியவைகளையும் சேர்த்துப் பயன்படுத்தலாம்.

**அளவு:-** 1 முதல் 1½ வராகனடை,

**தீரும்நோய்கள்:-** உடல் வன்மையாகி மாந்துளிர் வண்ணமாகும். இரத்தத்திலுள்ள குற்றங்களெல்லாம் நீங்கி இரத்த சுத்தியுண்டாகி இரத்த விருத்தியுண்டாகும். பசி தீபனம் அதிகரித்து உணவு வகைகள் கிரமப்படி செரித்து உடம்பிலுள்ள உறுப்புகளுக்கு முழு வன்மையுண்டாக்கும். முகத்தில் முழுமதியைப் போன்ற களையுண்டாகி முகவச்சிரமுண்டாகும். நரைதிரைமாறி முதுமை நிலை நீங்கி இளமை நிலையுண்டாகும். விந்தைச் சார்ந்த பல நோய்கள் நீங்கி விந்து விருத்தியுண்டாகும். விந்து நீர்த்திருத்தல், விந்து தெளிந்திருத்தல், விந்து உடைந்து போயிருத்தல் ஆகிய தீய குணங்களெல்லாம் நீங்கி அது கெட்டிப்பட்டு விந்து விளைவு அதிகப்படும். விந்து வெளிப்பாடு, கனவு ஒழுக்கு, விந்திழப்பு ஆகிய இழிகுணங்கள் நீங்கி விந்தமுத்தம் உண்டாகும். இராச கருவிகளாகிய தலை மூளை, இருதயம், இரைப்பை, விந்து நாளங்கள், பிறப்புறுப்புகள் ஆகியவைகள் பலப்பட்டு உடம்பிலுள்ள நரம்புகள் முறுகேறித்தெம்பு, துணிவு, ஊக்கம், முதலிவைகளுண்டாகும். பிறப்புறுப்புகளில் முக்கியமான அவயம் சுருங்கிப்போகுதல், அடிசிறுத்து நுனி பெருத்து போதல், ஒரு புறமாக வளைந்து போதல் முதலிய இழிகுணங்களெல்லாம் தீர்ந்து சுபாவம் போலாகிவிடும். சுருங்கச்சொல்லின் இது ஒரு வகைக் காயகற்பம், இதனால் ஆயுள் விருத்தி, சந்தான விருத்தி, முதலிவையுண்டாகும்.

**பத்தியம்:-** நெய், உன்னுண்பவர்களானால் இறைச்சி, உடும்பிறைச்சி, உணர்க்குருவியிறைச்சி, பசுவின் பால், கோதுமை சம்பந்தமான உணவுப் பண்டங்கள் ஆகிவற்றைச் சேர்த்துக் கொள்ளவும்.

### குறிப்பு

இது ஒரு நீண்ட முறை ; இது பல தடவை அனுபவப்பட்டதாகையால் விருப்பமுள்ளவர்கள் செய்து கொள்ளும்படி இங்கெழுதப்பட்டிருக்கிறது. மனமுண்டானால் வழியுமுண்டாகும் ; சில சமயங்களில் சில உணர்களில் இதில் கண்டிருக்கிற சரக்குகளெல்லாம் அகப்படுவது அரிதாயாயிருக்கும் ; ஆகையால், அந்தந்த சமயங்களிலும் அந்தந்த உணர்களிலும் கிடைக்கக் கூடியவைகளைச் சேர்த்துக்கொள்ள வேண்டியது. இவ்விடத்தில் சொல்லி இருக்கப்பட்ட வித்து வகைகளில் பெரும்பான்மையும் ஒன்றிற்கொன்று பிரதியாதலால் ஒரு வகை கிடைக்காத போது மற்றோரு வகையை அதற்குப் பிரதியாகச் சேர்த்துக் கொள்ளலாம். அவ்விதமே பூ வகைகளையும் பிசின் வகைகளையும் ஒன்றிற்கொன்று பிரதியாகச் சேர்த்து செய்து கொள்ள வேண்டும்.

இந்த விஷயங்களெல்லாம் இதனைச் செய்ய விரும்பும் பண்டிதர்களின் மதிநுட்பம், அனுபவமுதிர்ச்சி ஆகியவைகளைச் சேர்ந்தது. ஆகையால் அறிவாளிகள் உடல், காலம், நாடு, நோய்வலிமை முதலிய வைகளை ஆணுசரித்துச் சமயோசிதம் போலச் செய்து கொள்வார்களாக.

### 1049. கறியாதி தீபனச்சூரணம்

மிளகு 1 ½ பலம் (52 ½ கிராம்), அரிசித் திப்பிலி 1 பலம் (35 கிராம்), இவ்விரண்டையும் ஒரு துணியில் தளரமுடிந்து, அரைப்படி காடி நீரில் கிழிக்க்படித் தொங்கவிட்டுக் காடி சுண்ட எரித்துச் சுண்டினபின் எடுத்து, நீரை விட்டுக் கழுவி நிறுவில் உலர்த்திக் கொள்ளவேண்டியது.

பெருங்காயம் 1 பலம் (35 கிராம்), ஐந்து தாமரை இலைகளை ஒன்றன்மேல் ஒன்றாகப் பொதிந்து, நடுவில் காயத்தைவைத்து மடக்கிக்கட்டி, முன்போல் காடி நீரை ஒரு பாத்திரத்தில் விட்டு அதில் முன் சித்தப்படுத்தினதைக் கிழிக்க்படித் தொங்கவிட்டு, முன்போல் காடி சுண்ட எரித்து, எடுத்துக் கழுவி உலர்த்திவைத்துக் கொள்ளவும்.

தோலுரித்த வெள்ளைப்பூண்டு 2 பலம் (70 கிராம்), இதனைச் சட்டியிலிட்டுப் பொன்னிறமாக வறுத்துக் கொள்ளவும்.

கடுகு 1 பலம் (35 கிராம்), ஓமம் 1 பலம் (35 கிராம்), இவ்விரண்டையும் இளவறுப்பாக வறுத்துக் கொள்ளவும்.

அப்பளாகாரம் 1 பலம் (35 கிராம்) இதனை ஒரு துணியில் சுருட்டிக் கொளுத்தி விட்டு எரிந்தாறினபின் எடுத்துக்கொள்ளவும்.

செய்முறை :- வெள்ளைபூண்டைத்தவிர மற்றெல்லாவற்றையும் ஒன்றாகச் சேர்த்து இடித்துத் துணியில் சலித்து, வெள்ளைப்பூண்டுடன் சேர்த்து அம்மியில் வைத்து நுண்மையாக அரைத்துப் பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** ¼ முதல் ½ வராகனெடை

**அனுபாணம் :-** வெந்நீர், சோம்புக்குடிநீர் முதலியவைகளாம்.

**தீரும்நோய்கள் :-** அக்கினி மந்தம், வயிற்றுப் பொருமல், குடல் வாயு, மூலக்கிராணி, செரியாமைக் கழிச்சல் ஆகியவைகள் தீரும். பசித் தீபனம் அதிகப்படும்.

கிராணிக் கழிச்சலுக்கு காற்பலம் சவுட்டு மண்ணைக் கரைத்துத் தெளிவிடுத்து அந்தத் தெளிவில் மேற்படி தூளை அளவுப்படி சூட்டிக் கொடுக்க மேற்கண்ட கழிச்சல்தீரும்.

உத்தாமணிச்சாறு 1 வராகனெடை, இரசகர்ப்பூரத் தூள் 2 குன்றிமணி யெடை. இவ்விரண்டையும் கலந்து மேற்கண்ட தூளை அளவுப்படி சேர்த்துக் கொடுக்கப்பக்ககூலைதீரும்.



வெந்நீரில் சேர்த்துக் கொடுக்க வயிற்றுப் பொருமல், அசீரணம், பேதி ஆகியவைவீதும்.

### குறிப்பு

மேற்கண்ட பாகத்திற் சொல்லியிருக்கிறபடி சரக்குகளைப் பக்குவப்படுத்திச் செய்வதுதான் மேன்மையாம் ; அவசரக் காலங்களில் கூடியவரையில் பக்குவப்படுத்தியும் பக்குவப்படுத்தாமலும் பயன்படுத்தலாம்.

### 1050. மிளகு இளகம்

கல் முதலியவைகள் ஆய்ந்தமிளகு 4 பலம் (140 கிராம்), எருமைப்பால் ¼ படி. பாலைக்காய்ச்சி அதில் மேற்படி மிளகைப்போட்டு எலுமிச்சம்பழம் ஒன்றைப் பிழிந்து ஓரிரவு வைத்து அதில் பெருங்காயம் 4 வராகனடை, இந்துப்பு 8 வராகனடை இவ்விரண்டையும் பொடித்துச் சேர்த்து அம்மியில் வைத்து வெண்ணெய் போலரைத்து எடுத்து ஒரு பாத்திரத்தில் கொஞ்சம் நெய்யைவிட்டு நெய் காய்ந்தவுடன் முன் சித்தப்படுத்தினதைப் போட்டு அடிபிடிக்காமல் கிளறிக்கொண்டேயிருக்க வேண்டியது. அடிக்கடி கொஞ்சம் நெய்யையும் விட்டுக்கொண்டு வரவேண்டியது. இளகபதமானவுடன் இறக்கி ஆறின பின்பு பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

அளவு :- 1 முதல் 1½ வராகனடை.

தீரும் நோய்கள் :- உட்டினவாயு, அக்கினிமந்தம், சூதகவாயு, கிராணி, வயிற்றிரைச்சல், வயிற்றுப் பொருமல், உணவு செரியாமை, குழந்தைகள் மாந்தம், செரியாமைக் கழிச்சல் முதலியவைகள் தீரும்.

### 1051. கறியாதி மதனகாடீமசுரம்

(அ) மிளகு, பறங்கிப் பட்டை, நற்சீரகம், இஸ்பகோல் விதை, வெள்ளைப் பூண்டிதழ், ருமிமஸ்தகி, சாலாமிஸி இவை வகைக்கு 1 பலம் (35 கிராம்) இவற்றுள் பூண்டைத்தவிர மற்றவைகளைத் தனித்தனியாக இடித்து துணியில் சலித்து நிறுத்தெடுத்துக் கொள்ளவும். பூண்டிதழை அம்மியில் வைத்து வெண்ணெய் போலரைத்துக் கொள்ளவும். சாலாமிசிரி தவிர மற்றவைகளை ஒன்றாகக்கலந்துக் கொள்ளவும்.

(ஆ) மேற்றோல் சீவின சுக்கு, ஏலரிசி, இலவங்கம் இவற்றின் தூள் வகைக்கு ½ பலம் (17½ கிராம்).

(இ) சாதிக்காய்த் தூள், சாதிப்பத்திரித் தூள், சுத்தி செய்த கஞ்சாத் தூள், இவை வகைக்கு 2 பலம் (70 கிராம்), கசகசா 2 பலம் (70 கிராம்), மேற்றோல் சீவின இஞ்சி 2 பலம் (70 கிராம்), இதனைத் துண்டித்து நெய்யில் வறுத்துப் கொள்க ; கசகசாவை அம்மியில் வைத்தரைத்துக் கொள்க. இவ்விரண்டையும் மேற்கண்ட தூள்களுடன் ஒன்றாகக் கலந்துக் கொள்ளவும்.

(ஈ) சர்க்கரை 20 பலம் (700 கிராம்), பசுவின் பால் ½ படி, தேன் 4 பலம் (140 கிராம்), நெய் 8 பலம் (280 கிராம்).

**செய்முறை :-** பாலில் சர்க்கரையைச் சேர்த்துப் பாகு செய்து பாகுபதத்தில் (அ), (ஆ), (இ) ஆகியவற்றிலுள்ளவைகளைச் சேர்த்து நன்றாகக் கடைந்து கலந்து திரள்பதத்தில் தேன், நெய் ஆகியவைகளைச் சேர்த்து இறக்கிக் கொள்ளவும் பிறகு கோரோசனை 1 வராகனடை (3 ½ கிராம்), குங்குமப் பூ 1 வராகனடை (3 ½ கிராம்), இவ்விரண்டையும் பொடித்துத் தூவி நன்றாகக் கலந்து பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 1 முதல் 2 வராகனடை.

**தீரும் நோய்கள் :-** செரியாமை நோய்கள், மந்தாக்கினி நோய், புளியேப்பம், வயிற்றுப்பொருமல், வயிற்றிரைச்சல், அசீரணபேதி, வயிற்றுக் கழிச்சல், வயிற்றுநோய் முதலிய இரைப்பை சம்பந்தமான நோய்கள் தீர்ந்து இதன் தொடர்பான தாது நடடமும் தீரும். அநேகருக்கு இரைப்பையில் மாறுபாடு ஏற்பட்டு அதனால் உணவு சரிவர சீரணமாகாமல் நாளுக்கு நாள் உடல் இளைப்பு ஏற்படுவரும். அதனால், போகசக்தி நாளடைவில் குறைந்து கொண்டே வரும். அல்லது அது முற்றும் இல்லாமலே போய்விடும். இன்னும் சிலருக்கு இரைப்பையில் கபம் உண்டாகிப் பசித்தீபனங் குறைந்து போக சக்தி இல்லாமல் போய் விடுவதும் உண்டு. அத்தகையவர்களுக்கு ஆரம்பத்தில் சிவதை சம்பந்தமான பேதியைக் கொடுத்து இரைப்பையைச் சுத்திசெய்து மேற்படி இளகத்தை உபயோகித்து வந்தால் அதிசீக்கிரத்தில் அந்த நோயை நீக்கித் தாதுவிருத்தி, உடல் வலிமை முதலியவைகளை உண்டாக்கும்.

## 1052. திப்பிலி இளகம்

அரிசித்திப்பிலித்தூள் 1 பலம் (35 கிராம்), கண்டத்திப்பிலித்தூள் 1 பலம் (35 கிராம்), செவ்வியம், மேற்றோல் சீவின சுக்கு, மிளகு, சிறுதேக்கு, நற்சீரகம், தாளிசபத்திரி இவற்றின் தூள் வகைக்கு ½ பலம் (17½ கிராம்), இலவங்கப்பத்திரி, இலவங்கப்பட்டை, மஞ்சட்கடுக்காய்த் தோல், தான்றிக்காய்த் தோல், நெல்லி முள்ளி இவற்றின் தூள் வகைக்கு ½ பலம் (17½ கிராம்), சர்க்கரை 7½ பலம் (262½ கிராம்), தேன் 4 பலம் (140 கிராம்), நெய் 3 பலம் (105 கிராம்).

வில்வ வேர் 5 பலம் (175 கிராம்), இதனை நன்றாகச் சிதைத்து 8 படி நீரில் போட்டு ஒரு படியாகச் சுண்ட வைத்து, இறக்கி வடிகட்டி வைத்துக் கொள்ள வேண்டியது.

**செய்முறை :-** மேற்படி குடிநீரில் மேற்படி சர்க்கரையைக் கரைத்துக் காய்ச்சிப் பாகுபதத்தில், மேற்படி தூள்களை எல்லாம் ஒன்றாகச் சேர்த்துச் சிறுக் சிறுக் தூவிச் செவ்வையாகக் கிண்டிக் கிளறித் தேனையும் நெய்யையும் விட்டு, மறுபடியும் நன்றாகக் கலந்து ஆறினபின்பு பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 1 முதல் 1½ வராகனடை காலை, மாலை இரண்டு வேளையும் பயன்படுத்தவும்.

**தீரும் நோய்கள் :-** ஈளை, இருமல், கபநோய் ஆகியவைகள் தீரும்.

### 1053. தீப்பிலியாதி நெய்

அரிசித்திப்பிலி, வெட்பாலை அரிசி, மஞ்சட்கடுக்காய்த் தோல், தான்றிக் காய்த் தோல், நெல்லிமுள்ளி, கடுகுரோகணி, நன்னாரிவேர், கீழ்காய் நெல்லி வேர், வில்வவேர், வேப்பம்பட்டை, சந்தனத்தூள், செண்பகமொட்டு, விலாமிச்சம் வேர், விதை நீக்கின திராட்சைப் பழம், இதனை அம்மியில் அரைத்துக் கொள்ளவும்). அதிவிடயம், ஆடாதோடை இலை இவற்றின் தூள் வகைக்கு 1 வராகனடை (  $3\frac{1}{2}$  கிராம் ) பசுவின் நெய்  $\frac{1}{4}$  படி.

**செய்முறை:-** மேற்படி தூள்களை எல்லாம் அம்மியில் வைத்து நீரைத் தெளித்து வெண்ணெய்போல் அரைத்துக் காற்படி நீரில் கரைத்து, மேற்படி நெய்யிற் கலந்து அடுப்பேற்றித் தீபாக்கனியாக எரித்து நீர் சுண்டின பதத்தில், இறக்கி ஆறினபின் கண்ணாடிக் குடுவையில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 1 முதல் 2 வராகனடை.

**தீரும் நோய்கள் :-** விபாச்சுரம், எலும்புசுரம், விக்கல், உழலை, சுவையின்மை, தலைவலி, பிரமியம் முதலிய எலும்பைப் பற்றிய நோய்களெல்லாம் தீரும்.

**புத்தியம் :-** இச்சாபத்தியம். ஆனால் நோய் அதிக நாட்பட்டதாயிருந்தால் நோய்வன்மை, உடல்வன்மை ஆகியவைகளுக்குத் தகுந்ததுபோல் புளி, புகை ஆகியவைகளை நீக்கி வைக்கவும்.

### 1054. யானைத் தீப்பிலி நெய்

(அ) யானைத் திப்பிலி  $2\frac{1}{2}$  பலம் (  $87\frac{1}{2}$  கிராம் ). இதனைச் சிதைத்து இரண்டு படி நீரில் போட்டுக் காற்படி நீராகச் சுண்ட வைத்து இறக்கி வடிக்கக் கொள்ளவும்) பசுவின் நெய்  $\frac{1}{4}$  படி, தயிர்த்தண்ணீர்  $\frac{1}{4}$  படி.

(ஆ) கடுகு, குரோசாணி ஓமம், வெட்பாலை அரிசி, கீழ்க்காய் நெல்லி வேர், வில்வவேர்ப்பட்டை, வேப்பம்பட்டை, தான்றிக் காய்த் தோல், சந்தனத் தூள், ஆடாதோடை வேர்ப்பட்டை, விலாமிச்சம் வேர், திராட்சைப் பழம், செண்பக மொட்டு, அதிவிடயம், இவை வகைக்கு 1 வராகனடை (  $3\frac{1}{2}$  கிராம் ). இவை எல்லாவற்றையும் அம்மியில் வைத்துத் தண்ணீரைச் சிறுகச் சிறுக வார்த்து வெண்ணெய்போல் அரைத்துக் கொள்ளவும்.

**செய்முறை:-** (அ) விழுள்ள மூன்று திரவத்தையும் ஒன்றாகக் கலந்து (ஆ) விழுள்ளதை அதில் கரைத்து கலக்கி அடுப்பேற்றிச் சிறு தீயாக எரித்து, வடிக்கடாமல் ஆறினபின் பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 2 முதல் 4 வராகனடை. சமன் தேனுடன் கலந்து பருகச் செய்ய வேண்டும்.

**தீரும் நோய்கள் :-** நாட்பட்ட சுரம், என்பு சுரம், விபாசுரம் முதலிய பல பழைய சுரங்கள் தீரும். விக்கல், அழலை, சுவையின்மை, தலைவலி, பிரமேகநோய் ஆகியவைகளும் தீரும்.



**பத்தியம் :-** புளி, புகை, புணர்ச்சி நீக்குக.

### 1055. கடுக்காய் இளகம்

(அ) மஞ்சட்கடுக்காய்த் தோல் 10 பலம் (350 கிராம்) சுத்தி செய்த சிவதைவோர் 2 பலம் (70 கிராம்), கடுகுரோகணி, இலவங்கம், அரிசித் திப்பிலி, சிறுநாகப்பூ, வாலுமுனை அரிசி, கற்கடக சிங்கி, கருஞ்சீரகம், மிளகு, தான்றிக்காய்த் தோல், கொத்துமல்லி விதை, தாளிசப்பத்திரி இவை வகைக்கு ¼ பலம் (8¾ கிராம்). இவையெல்லாவற்றையும் ஒன்றாகச் சேர்த்து இடித்து, தூள் செய்து துணியில் சலித்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

(ஆ) கையாந்தகரை, வல்லாரை, புளியாரை, நிலாவரை இவைகளைத் தனித்தனியே நிறுவில் உலர்த்தி இடித்து துணியில் சலித்துச் செய்த தூள் வகைக்கு 2 பலம் (70 கிராம்).

மேற்கண்ட இரண்டு வகைகளையும் ஒன்றாகச் சேர்த்துக் கண்ட எடைக்குச் சமனடை சர்க்கரையைச் சேர்த்துக் கொள்ளவும். தேன் 8 பலம் (280 கிராம்), நெய் 8 பலம் (280 கிராம்) பூநீற்றுத் தூள் 1¼ வராகனடை.

**பெய்முறை :-** சர்க்கரையில் கொஞ்சம் தண்ணீரைச் சேர்த்துக் காய்ச்சிப் பாகு செய்து, முன் தூள்களையெல்லாம் ஒன்றாகக் கலந்து அதில் சிறுக்கச் சிறுக்கத் தூவி நன்றாகக் கிளறி நெய்யையும் தேனையும் விட்டுப் பூநீற்றுத் தூளையும் போட்டுச் செவ்வையாகக் கலந்து, பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 1½ முதல் 3 வராகனடை. காலை, மாலை இரண்டு வேளையும் உபயோகிக்கவும்.

**தீரும் நோய்கள் :-** மலக்கட்டு, சலக்கட்டு, கோழைக் கட்டு, உட்டிணவாயு, மேககாந்தி, உள்ளங்கால், உள்ளங்கை ஆகியவை எரிதல், குலை எரிச்சல், வயிற்றெரிச்சல், குடல் புரட்டல், மூலா தாரச் சூடு, வயிற்றிலுள்ள அழலைகள், குடலில் உண்பாகியிருக்கும் அழலை, ஈளை, இருமல், புகைச்சல், வறட்சி, சோகை முதலிய அநேக நோய்கள் தீரும்.

### 1056. கடுக்காய் இளகம் (வேறு)

(அ) விதை நீக்கின சூரத்துக் கடுக்காய் 10 பலம், பனை வெல்லம் 10 பலம் (350 கிராம்), நல்லெண்ணெய் 5 பலம் (175 கிராம்)

(ஆ) ஓமம், மேற்றோல் சீவின சுக்கு, அரிசித் திப்பிலி, இலவங்கம் பெருங்காயம், கொத்துமல்லி விதை, சீரகம், வாய்விளங்கம், மஞ்சள், அதிவிடயம் இவற்றின் தூள் வகைக்கு 1 பலம் (35 கிராம்). இவை எல்லாவற்றையும் தனித்தனியாக இடித்துப் பிறகு ஒன்றாகக் கலந்து கொள்ளவும்.

**பெய்முறை :-** ஒரு மண்பாண்டத்தில் 16 படி நீரை விட்டுக் கடுக்காயை நைய நசுக்கிப் போட்டு எட்டிலொன்றாகக் காய்ச்சி வடிக்கடின அனுபானத்தில் மேற்படி பனை வெல்லத்தைக் கரைத்து, வடிக்கடித் திப்பியை நீக்கிப் பிறகு நல்லெண்ணெயை விட்டு (ஆ)விலுள்ள தூளையும் போட்டுக் கரைத்துக் கலந்து,

அடுப்பேற்றிச் சிறு தீயாக எரித்து லேகிய பதத்தில், இறக்கிச் சூடாறினபின் பீங்கான் பாத்திரத்திற் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 2 முதல் 4 வராகனெடை. காலை, மாலை இரண்டு வேளை சாப்பிடலாம்.

**தீரும் நோய்கள் :-** எருவாய் நோய், வாயு, வாயுத் தீரட்சி, மகோதரம், நீராய்பல், புளித்த ஏப்பம், செரியாமாந்தம், குன்ம நோய், சூலை, முடக்கு, தலை மயக்கம், பித்த எரிவு முதலியவை தீரும்.

**பகுதியம் :-** புளி, புகை, புணர்ச்சி, கைப்பு ஆகியவைகள் ஆகா.

### 1057. கடுக்காய் முரப்பா

(அ) விதை முற்றாத கடுக்காய்ப் பிஞ்சு 32 பலம் (1120 கிராம்). (இவைகளை ஈச்சமுள்ளினால் நன்றாய்க் குத்திப் புளித்த மோரில், ஒரு நாள் போட்டு ஊற வைத்துத் தண்ணீரில் நன்றாகக் கழுவி எடுத்துக் கொள்ளவும், சர்க்கரை 4 பலம் (140 கிராம்), இதில் கொஞ்சம் தண்ணீர் விட்டுக் கரைத்துக் காய்ச்சிப் பாகு பதமாக இறக்கிக் கொள்ளவும்) மேற்றோல் நீக்கின இஞ்சி 1 சேர். இதனை இடித்துச் சாறு பிழிந்து கொள்ளவும்.

(ஆ) மூங்கிலுப்பு 8 வராகனெடை (28 கிராம்). முந்திரியுப்பு 12 வராகனெடை (42 கிராம்).

**பெய்முறை :-** மேற்படி பாகில் இஞ்சிச் சாற்றைக் கலந்து முன் சித்தப் படுத்தின கடுக்காய்களையும் போட்டு, மெதுவாய் எரித்துப் பாகு கண்டினபதத்தில், (ஆ)வினுள்ளவைகளைப் பொடித்துத் தூவி கண்ணாடியில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** கடுக்காய் 1. காலையில் ஒரு தங்கரேக்கில் வைத்து மடித்து விழுங்கி விட வேண்டும். மாலையில் வெள்ளி ரேக்குடன் உட்கொள்ள வேண்டியது. இவ்விதம் அரை மண்டலத்திற்குக் குறையாமல் சாப்பிட வேண்டியது.

**தீரும் நோய்கள் :-** வாதம், பித்தம், சிலேத்துமம் ஆகிய முக்குற்ற சம்பந்தமான சுவாசம், இருமல், எழுவகைப் பீனிசம், மலக்கட்டு, கிருமிகள், குன்ம நோய்கள், மூலவாயு, அறுவகைக் கடுப்பு, நவமூலங்கள், அக்கினி மந்தம், மூலச் சூடு, மேகச் சூடு, பித்தச் சூடு முதலிய அநேக நோய்கள் தீரும். மேற்படி வெள்ளி ரேக்கு, தங்க ரேக்கு இல்லாமலும் உபயோகிக்கலாம்.

### குறிப்பு

பச்சைக் கடுக்காய்ப் பிஞ்சு அகப்படாவிட்டால் உலர்ந்த கடுக்காய்ப் பிஞ்சை வாங்கிக் கழுநீரில் அல்லது தண்ணீரில் ஊற வைத்து, நைப்பாகும்படி செய்து, மேற்சொல்லியிருக்கிற முறைப்படி செய்து கொள்ள வேண்டியது. கடுக்காய்ப் பிஞ்சு அகப்படாமல் விதை முற்றின கடுக்காயாயிருந்தால் கழுநீரில் மூன்று நாள் ஊற வைத்து அதைப்பிளந்து அதிலுள்ள விதையை நீக்கிப் பிறகு மோரில் அவித்து முன் சொல்லியிருக்கிறபடி பக்குவம் செய்து கொள்ள வேண்டியது. பச்சைக் கடுக்காய் அகப்படாவிட்டால் கடையில் விற்கும் உலர்ந்த கடுக்காயை வாங்கிக் கழுநீரில் ஊற வைத்து நைப்பாக்கிக் கடுக்காயைப் பிளந்து விதையை

நீக்கிப் பிறகு மேற்சொல்லியிருக்கிறபடி மோரில் வேகவைத்துப் பக்குவப்படுத்திக் கொள்ள வேண்டியது.

### 1058. கடுக்காய் நெய்

மஞ்சட் கடுக்காய்த் தோலை இடித்த தூள் ½ பலம் ( 17½ கிராம்), நெய் 1 பலம் (35 கிராம்), மேற்படி நெய்யில் மேற்படி கடுக்காய்த் தூளைப் போட்டு வாய்க்கு வேடுகட்டி வெயிலில் அல்லது உட்டிணமான இடத்தில் நாற்பது நாள் வைத்து வடிகட்டாமல் கடுக்காய் தூளுடனேயே பீங்கான் பாத்திரத்திற் பத்திரப்படுத்த வேண்டும்.

**அளவு :-** 2 முதல் 3 வராகனடை.

**தீரும் நோய்கள் :-** நுண்புழு நோய்கள் நீங்கும். வயிற்றிலுள்ள எவ்வகைக் கிருமிகளும் நாசமாகிப் போகும். மலக்கட்டு தீரும். குளம்ம, குட்டம் ஆகியவைகள் தீரும்; உடல் பலமும், உடல் வலிமையும் உண்டாகும்.

### குறிப்பு

கடுக்காயானது காய கற்ப சரக்குகளில் ஒற்றென்பது அனுபவசாலி களுக்குத் தெரிந்த விஷயமே ; கடுக்காய்த் தூளை இடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்து கொள்ள வேண்டியது ; நெய்யில் கடுக்காய் ஊறினால் ஒரு வித விசேஷ குணமுண்டாகி விடுகிறது ; ஆகையால் கடுக்காயை எத்தனை நாள் நெய்யில் ஊற வைத்த போதிலும் அத்தனைக் கத்தனை சிறந்த குணமுண்டாகுமென்பதில் சந்தேகமில்லை. ஆனால் சீக்கிரமாக வேண்டியதாயிருந்தால் நெய்யில் சேர்த்துக் காய்ச்சி வடிகட்டியும் உபயோகிக்கலாம்.

### 1059. கடுக்காய் நெய் (ஓவறு)

(அ) மஞ்சட் கடுக்காய்த் தோல் 20 பலம் (700 கிராம்) பசுவின் நெய் 1படி.

(ஆ) சிவதை வேர்ப்பட்டை ; மேற்றோல் நீக்கின இஞ்சி, மிளகு, ஓமம், மஞ்சட் கடுக்காய்த் தோல், அரிசித் திப்பிலி, சர்க்கரை இவை வகைக்கு 1 பலம் (35 கிராம்), (இந்தச் சரக்குகளில் சர்க்கரை, இஞ்சி தவிர மற்றவைகளைத் தனித் தனியே இடித்துத் தூள் செய்து துணியில் வடிகட்டிப் பிறகு, எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகக் கலந்து அம்மியில் வைத்துப் பசுவின் பாலைச் சிறுகச் சிறுக வார்த்து வெண்ணெய் போலரைத்து வைத்துக் கொள்ள வேண்டும்.)

**செய்முறை :-** மேற்படி கடுக்காய்த் தோலை ஒரு மண்பாண்டத்திற் போட்டு, 8 படி நீரை விட்டுக் காய்ச்சி 1 படியாகச் சுண்டவைத்திற்க்கி, வடிகட்டின அனுபானத்துடன் நெய்யைக் கலந்து (ஆ)விலுள்ளதையும் அடுப்பேற்றிச் சிறு தீயாக எரித்து இறக்கிப் பீங்கான் பாத்திரத்தில் வைத்துக் கொள்ளவும்.

**அளவு :-** 2 முதல் 4 வராகனடை. காலை, மாலை இரண்டு வேளையும் சாப்பிடவும்.

**தீரும் நோய்கள் :** அக்கினி மந்தம், கூலை, மலசிறுநீர்க் கட்டு, மூலநோய், பலவகை வாய்வுகள் ஆகியவைகள் தீரும்.

**புத்தியம் :-** புகை, புளி, புணர்ச்சி நீக்குக.



### 1060. திரிபலாதிச் சூரணம்

மஞ்சட் கடுக்காய்த் தோல், தான்றிக்காய் தோல், நெல்லிமுள்ளி, மேற்றோல் சீவிய சுக்கு, மிளகு, திப்பிலி, நற்சீரகம், பெருஞ்சீரகம், கடுகு, வெந்தயம், காயம், இலவங்கம், வசம்பு, இதனைச் சுட்டெரித்துச் சாம்பலாக்கிக் கொள்ளவும். இவற்றின் தூள்கள் வகைக்கு 7½ வராகனெடை, ஊசிக் காந்தம், சீனாக்காரம், அப்பளாக்காரம், வெண்காரம் இவற்றின் தூள் வகை 1-க்கு 3¼ வராகனெடை, கோரோசனை 1¼ வராகனெடை, கஸ்தூரி ¼ வராகனெடை.

**செய்முறை :-** இவை எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகக் கலந்து, கஸ்தூரி கோரோசனை ஆகியவற்றையும் பொடித்துச் சேர்த்து, இரண்டு மணி நேரம் அரைத்துப் பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** ½ முதல் 1 வராகனெடை.

**தீரும் நோய்கள் :** மேகசுரம், எலும்பு சுரம், கணைச் சூடு, எலும்புச் சூடு முதலியவைகள் தீரும். அசீரண மேகம், இரைப்பையைப் பற்றின நோய், இருதயத்தைப் பற்றின நோய், முதலிய எல்லா வகை நோய்களுக்கும் கொடுக்கலாம். நுரையீரல் நோய், கப நோய் ஆகியவற்றிற்கும் கொடுக்கலாம். இன்னும் எந்த நோய்க்கும் அனுபானமாகவும் உபயோகிக்கலாம்.

### 1061. திரிபலாதி நெய்

(அ) மேற்றோல் சீவின சுக்கு, மிளகு, அரிசித் திப்பிலி, மஞ்சட்கடுக்காய்த் தோல், தான்றிக்காய்த் தோல், நெல்லிமுள்ளி, மாசிக்காய், கொடிவேலி வேர்ப்பட்டை, சிவதை வேர், சிற்றாமணக்கின் வேர்ப்பட்டை, மரமஞ்சள், சரக்கொன்றைப் புளி, அதிவிடயம், கடுகுரோகணி, வட்டத்திருப்பிவேர் இவற்றின் தூள்கள் வகைக்கு 3½ வராகனெடை, இவற்றை ஒன்றாகச் சேர்த்திடித்து துணியில் வடிகட்டி அம்மியில் வைத்து, நீர் வார்த்து வெண்ணெய் போலரைத்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

(ஆ) பசுவின் நெய் 1படி, கள்ளிப்பால் 1ஆழாக்கு.

**செய்முறை :-** நெய்யையும், கள்ளிப்பாலையும் கலந்து, (ஆ)வில் சொல்லியிருக்கிறபடி சித்தப்படுத்தின மருந்தைக் கரைத்து, அடுப்பேற்றிச் சிறு தீயாக எரித்துக் கடுகு திரள் பதத்தில் இறக்கி, வடிகட்டிப் பீங்கான் பாத்திரத்திற் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** ½ முதல் 1 வராகனெடை. உடல் பலமறிந்து கொடுக்க வேண்டும்.

**அனுபானம் :-** சர்க்கரை, தேன், கற்கண்டுத் தூள் ஆகியவைகளாம்.

**தீரும் நோய்கள் :** வெண்குட்டம், பாண்டு, நச்சுக்கடி, சூலை முதலிய அநேக நோய்கள் தீரும்.

**புத்தியம் :** கடுகு, நல்லெண்ணெய், புளி, புகை, கசப்பு பண்டங்கள், வாயு பண்டங்கள், கரப்பான் பண்டங்கள் ஆகியவைகளைத் தள்ளவும், பசுவினெய், பசுவின் பால், வெள்ளாட்டிஹைச்சி ஆகியவைகளைச் சேர்க்கவும்.

## 1062. நெல்லி முள்ளி இளகம்

விதை நீக்கின நெல்லி முள்ளி 20 பலம் (700 கிராம்), தக்கோலம், இலவங்கப் பட்டை, பெருலவங்கப் பட்டை, சீரகம், கருஞ்சீரகம், அதிமதுரம், சதுகுப்பை, ஓமம், கொத்துமல்லி விதை, மேல்தோல் சீவிய சுக்கு, சிறு நாகப்பூ, பறங்கிப் பட்டை, மூங்கிலுப்பு, மஞ்சிஷ்டி, ஏலரிசி, அரிசித் திப்பிலி, இலவங்கம், மிளகு, வாலுமுலவயரிசி, தாளிசப்பத்திரி, சாதிக்காய், சாதிப்பத்திரி, கண்டந்திப்பிலி இவற்றின் தூள் வகைக்கு 1 பலம் (35 கிராம்). சர்க்கரை 50 பலம் (1750 கிராம்), தேன் 8 பலம் (280 கிராம்), நெய் 8 பலம் (280 கிராம்), குங்குமப்பூ, கஸ்தூரி இவை வகைக்கு 1 வராகனெடை (3½ கிராம்)

**பெய்முறை :-** மேற்படி நெல்லி முள்ளியை 8 படி நீரிலிட்டு, ஒன்றேகாற் படியாகச் சுண்டக் காய்ச்சி, வடிகட்டித் திப்பி நீக்கின குடிநீரில் சர்க்கரையைக் கரைத்துக் காய்ச்சிப் பாகு செய்து, பாகுபதத்தில் மேற்படி தூளை ஒன்றாகக் கலந்து சிறுகச் சிறுகத் தூவி நன்றாகக் கிளறி எல்லாம் கலந்த பின்பு, தேனையும், நெய்யையும் சேர்த்து மறுபடியும் நன்றாகக் கிளறிக் கீழிறக்கிக் கஸ்தூரியையும், குங்குமப் பூவையும் பன்னீர் வார்த்தரைத்து அதில் கலந்து, குளிர ஆறின பின்பு பீங்கான் பாத்திரத்திற் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 1 முதல் 2 வராகனெடை, காலை மாலை இரண்டு வேளையும் உபயோகிக்கவும்.

**தீரும் நோய்கள் :-** நாற்பது வகைப் பித்தம், பித்தவாயு, உட்டிண வாயு, அக்கினிமந்தம், வயிற்றுப்புசம், கிராணி, சுவையின்மை, அதிசாரம், மூலவாயு, என்புசுரம், பலவகை வாயுகள் முதலிய அநேக நோய்கள் தீரும்.

## 1063. அநூஷ் தவா

பாலில் வேகவைத்து உலர்த்தின நெல்லி முள்ளித் தூள் 20 வராகனெடை (70 கிராம்). (இதிலுள்ள விதைகளை நீக்கி நிறுத்தெடுத்துக் கொள்ள வேண்டியது). ரோஜாப்பூ மொட்டுத்தூள், கோரைக் கிழங்குத் தூள் இவை வகைக்கு 5 வராகனெடை (17½ கிராம்), ருமிமஸ்தகித் தூள், நிலக் கடம்புத் தூள், இலவங்கத் தூள், சடமாஞ்சில் தூள் இவை வகைக்கு 3 வராகனெடை (10½ கிராம்), ஏலரிசித் தூள், பூலாங்கிழங்குத் தூள், தாளிசப்பத்திரித் தூள், இலவங்கப்பத்திரித் தூள், சாதிக்காய்த் தூள், சாதிப்பத்திரித் தூள், கருவாப்பட்டைத் தூள், சன்னலவங்கப் பட்டைத் தூள் இவை வகைக்கு 2 வராகனெடை (7 கிராம்), சீனாக் கற்கண்டு 12 பலம் (420 கிராம்), தேன் 6 பலம் (210 கிராம்)

**பெய்முறை :-** கற்கண்டைப் பொடித்துக் கொஞ்சம் நீரில் சேர்த்துக் காய்ச்சிப் பாகு செய்து பாகுபதத்தில், தேனையும் சேர்த்துக் காய்ச்சி, ருமிமஸ்தகித் தவிர, மற்ற தூள்களை எல்லாம் ஒன்றாகக் கலந்து அதில் சிறுகச் சிறுகத் தூவி ஒன்றாகக் கலந்து, நன்றாகக் கிளறிக் கீழிறக்கிக் குளிர ஆறின பின்பு, ருமிமஸ்தகித் தூளைச் சேர்த்து ஒன்றாகக் கலந்து பீங்கான் பாத்திரத்திற் பத்திரப்படுத்தவும்.



**அளவு :-** 1½ முதல் 2½ வராகனெடை.

**தீரும் நோய்கள் :-** அக்கினி மந்தம், சசரியாமை, குடல் வாதம், வாயு, அசதி, சுவையின்மை, பித்தம், கக்கல், கிறு கிறுப்பு, தலை மயக்கம் ஆகியவைகள் தீரும். கண்ணொளி உண்டாகும்.

#### 1064. ஆமகை இளகம்

முத்தின நெல்லிக்காய், இதில் நாரில்லாதவைகளும் பருமனானவை களுமாகத் தேவையான அளவு எடுத்துப் பசும்பால் விட்டுப் பொய்யாவியாக அவித்துக் கொட்டையை நீக்கி, ஈரமில்லாமல் நன்றாகக் காயவைத்துச் சித்தப்படுத்திக் கொள்ள வேண்டியது. இவ்விதம் செய்யக்கூடாத பட்சத்தில், சீமை நெல்லிமுள்ளியென நாட்டு மருந்துக் கடையில் விற்பதை உபயோகித்துக் கொள்ளலாம். மேற்படி இருவகையில் ஒரு வகையைப் புது மண்பாத்திரத்திற் போட்டு, அது அமிழ்ந்து கிடக்கும்படியாகப் பச்சை நெல்லிக்காயை இடித்த சாற்றைவிட்டு, ஓர் இரவு ஊற வைத்து, மறுநாட் காலையில் உலர்த்த வேண்டும். மறுபடியும் முன்போலவே நெல்லிக்காய்ச் சாற்றில் ஊறவைத்து, மறுபடியும் உலர்த்த வேண்டும். இவ்விதம், மடக்கி மடக்கி ஏழு தடவைகள் செய்து, சித்தப்படுத்திக் கொள்ளவும். இதற்குப் பாவனை நெல்லிவற்றல் என்று பெயர். இந்தப் பாவனை நெல்லிமுள்ளியை இடித்துத் துணியில் வடிகட்டிய தூள் 3 பலம் (105 கிராம்), தேன் 1 பலம் (35 கிராம்), சர்க்கரை 1 பலம் (35 கிராம்), நெய் 1 பலம் (35 கிராம்)

**செய்முறை :-** பின் மூன்றையும் பாத்திரத்தில் விட்டுக் காய்ச்சி குழம்பான பதத்தில், மேற்படி நெல்லிமுள்ளித் தூளை சிறுகச் சிறுக தூவி, இளகம்போல் கிண்டிக் கிளறி இறக்கி, இளஞ் சூட்டுடனே இரண்டு வராகனெடையுள்ள உருண்டைகளாகச் செய்து, பீங்கான் பாத்திரத்திற் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 1 உருண்டை காலை மாலை இரண்டு வேளையும் உபயோகிக்கவும்.

**தீரும் நோய்கள் :-** பித்தத்தினால் கை, கால் ஆகியவைகளிலுண்டாகும் எரிவந்தம் தீரும். வயிற்றெரிச்சல், குலை எரிச்சல் ஆகியவைகளும் தீரும். கண் எரிச்சல் தீர்ந்து கண் குளிர்ந்து கண் பார்வை அதிகப்படும். கக்கல், சுவையின்மை, வாய் நீருறல், மயக்கம், நீரெரிச்சல், பித்தவாயு முதலிய பித்த சம்பந்தமான அநேக நோய்கள் தீரும். இது கைவல்யமான ஒரு சிறந்த முறை.

#### குறிப்பு

நினைத்தபோது இவ்வித பாவனை செய்து கொள்வது கடினம். ஆகையால் நெல்லிக்காய்க் காலங்களில் கூடுமான வரையில், மேற்கண்டபடி பாவனை செய்து வைத்துக் கொள்வது உத்தமம். இவ்விதம் பாவனை செய்ததை எட்டு நாள் அல்லது பத்து நாளுக்கு ஒரு தடவை வைய்யிலில் வைத்துக் கொண்டு வந்தால், கெட்டுப் போகாமல் ஆண்டுக் கணக்காயிருக்கும். சாப்பிடுவதற்கும் அதிக இன்பகரமாய் இருக்கும். பித்த வகைகளுக்கெல்லாம் இது சஞ்சீவிக் கொப்பானது.



### 1065. நெல்லிக்காய் இளகம்

(அ) விதை நீக்கி நெல்லிமுள்ளி 100 பலம் (3 கிலோ 500 கிராம்) ; இதனை ஒரு மண்பாண்டத்தில் போட்டு 16 படி நீரை விட்டு எட்டிலொரு பாகமாகக் காய்ச்சிச் சுண்ட வைத்து மறுபாத்திரத்தில் வடிகட்டிக் கொள்ள வேண்டும்) சர்க்கரை 20 பலம் (700 கிராம்) நெய் 5 பலம் (175 கிராம்).

(ஆ) அரிசித் திப்பிலி, மிளகு, மேற்றோல் சீவின சுக்கு, ஓமம், இலவங்கம், காப்போக அரிசி, ஏலரிசி, குக்கில், வாய்விளங்கம், நற்சீரகம், கொத்துமல்லி விதை, கூகை நீறு, அதிமதுரம் இவைகளை வெய்யிலில் உலர்த்தித் தனியே தனியே இடித்த தூள் வகை 1 க்கு 1 பலம் (35 கிராம்). இவை எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகக் கலந்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

**செய்முறை :-** (அ) வில் சொல்லியிருக்கிற குடிநீரில் சர்க்கரையைச் சேர்த்துக் காய்ச்சிப் பாகுபடுத்தல்; (ஆ) விலுள்ள தூள்களை சிறுகச் சிறுகத் தூவிக் கிண்டிக் கிளறி தூளெல்லாம் சென்ற பின்பு, நெய்யை விட்டுக் கீழ்மேலாக நன்றாகக் கிளறிக் கீழிறக்கி ஆறினபின்பு, பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்துவம்.

**அளவு :-** 2½ முதல் 3¼ வராகனெடை ( 8¾ முதல் 11½ கிராம்)

**தீரும் நோய்கள் :-** எலும்பு சுரம், உள் அழலை, உடற்காந்தல், வயிற்றுக் கழிச்சல், கிராணி, வாயு, பொருமல், கபங்கள், ஈளை, இருமல், காசம், வயிற்றுக்கடுப்பு, பித்தநோய், பித்த மயக்கம், தலை மயக்கம், கக்கல், கிறுகிறுப்பு ஆகியவைகள் தீரும்.

**பத்தியம் :-** புகை, புளி, புணர்ச்சி நீக்கவும்.

### 1066. பாவன நெல்லிக்காய்

நாளில்லாதவைகளும், பருமனானவைகளுமான நெல்லிக்காய் 2 படி. இதனை ஈச்சமுள்ளுக் கத்தையினால் குத்திச் சுண்ணாம்புத் தெளிநீரில் மூன்று மணி நேரம் ஊறவைத்து, அடுப்பேற்றி இளஞ்சூடுண்டாகக் காய்ச்சி இறக்கி, ஆறிவிட்டுக் குளிர்ந்த நீரினால் கழுவி மெல்லிய துணியினால் ஈரமில்லாமல் துடைத்து, ஒரு மண்பாத்திரத்தில் போடவும். தேன் 30 பலம் (1 கிலோ 50 கிராம்), சீரகம் 10 பலம் (350 கிராம்), சர்க்கரை 50 பலம் (1 கிலோ 750 கிராம்)

**செய்முறை :-** சீரகத்தைச் சிதைத்து மேற்படி நெல்லிக்காயிற் போட வேண்டியது. பிறகு தேனையும் சர்க்கரையையும் அதில் விட்டுப் பாத்திரத்தின் வாயை மூடிச் சீலைமண் செய்து, பூமியில் நாற்பது நாள் புதைத்து வைத்துப் பீங்கான் பாத்திரத்தில் வைத்துக் கொள்ளவும்.

**அளவு :-** 4 முதல் 6 வராகனெடை, காலை மாலை இரண்டு வேளையும் உட்கொள்ளவும்.

**தீரும் நோய்கள் :-** பித்தச் சூடு, எலும்புச் சூடு, வெட்டைச் சூடு, கை கால் எரிச்சல், குலை எரிச்சல், உடல் எரிச்சல், கக்கல், பித்தமயக்கம், கிறுகிறுப்பு

முதலிய ஈரல் சம்பந்தமான நோய்களெல்லாம் தீரும். மூளை பலப்பட்டுக் கண் குளிரும்.

### 1067. தான்றிக்காய் இளகம்

(அ) தான்றிக்காய்த் தோல் 100 பலம் (3500 கிராம்). சீனிச் சர்க்கரை 10 பலம் (350 கிராம்), பசுவின் நெய் 8 பலம் (280 கிராம்).

(ஆ) அதிவிடத் தூள், சாதிக்காய்த் தூள், அபின், சுத்தி செய்த கஞ்சாத் தூள் இவை வகை 1க்கு 1பலம் (35 கிராம்)

**பெய்முறை :-** தான்றிக்காய்த் தோலை இடித்துத் தூளாக்கி மண்பாத்திரத்திற் போட்டு எட்டுப்படி தண்ணீரை விட்டு ஒரு படி குடிநீராகக் காய்ச்சி சுண்ட வைத்து, இறக்கி வடிக்கடி சர்க்கரையை சேர்த்துப் பாகு செய்து பாகுபதத்தில் (ஆ)விலுள்ள நான்கு சரக்குகளையும் அம்மியில் வைத்து தண்ணீர் வார்த்து, வெண்ணெய் போல் அரைத்து அதிற்கலக்கி, அடுப்பேற்றிச் சிறு தீயாக எரித்துக் கடுகு திறள் பதத்தில் இறக்கி, ஆறினபின்பு பீங்கான் பாத்திரத்திற் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 1½ முதல் 3½ வராகனடை.

**தீரும் நோய்கள் :-** குருதிச் கழிச்சல், பெருங்கழிச்சல், கிரகணி, மூலநோய், அறுவகைக் கடுப்பு, பித்த நோய், வாயு நோய்கள், வயிற்றுப் பொருமல், வயிற்றுக் கடுப்பு முதலிய பல நோய்கள் தீரும்.

**பந்தியம் :-** புகை, புளி, புணர்ச்சி நீக்கவும்.

### 1068. சீரகப் பாவனை

கல்லாய்ந்து சுத்தி செய்த சீரகம் 8 பலம் (280 கிராம்), எலுமிச்சம்பழச் சாறு, முசுமுசுக்கைச் சாறு, கையாந்தகரைச் சாறு, இஞ்சிச் சாறு, வெள்ளாட்டுக் கோமியம் (இதைச் சேர்க்க விருப்பமில்லாதவர்கள் இதற்குப் பதில் காடியைச் சேர்த்துக் கொள்ளவும்)

**பெய்முறை :-** சீரகத்தை ஒரு பீங்கான் பாத்திரத்தில் போட்டு மேற்படி சாறுகளில் ஒன்றை அதில் விட வேண்டும் ; சாற்றிற்குள் சீரகம் அமிழ்ந்திருக்க வேண்டும். மண், தூசி முதலியவைகள் விழாமல் விழிப்புடன் வெய்யிலில் வைத்து நான்கைந்து முறை கிளறியும் விட வேண்டும் ; விட்டச் சாறு சுண்டின பின்பு மற்றொரு சாற்றை விட வேண்டும். இவ்விதம் சாறுகளெல்லாம் சுண்டின பின்பு மற்றொரு சாற்றை விட வேண்டும். இவ்விதம் சாறுகளெல்லாம் சுண்டின பின்பு எடுத்துத் தூள் செய்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

**அளவு :-** ½ வராகனடை ( 1¼ கிராம்) காலை, மாலை இரண்டு வேளையும் சாப்பிடலாம்.

**தீரும் நோய்கள் :-** அக்கினி மந்தம், பித்த வாயு, செரியாமை, மந்தம், வயிற்றுப் பொருமல், வயிற்றுப்புசம் ஆகியவைகள் தீரும்.

## 1069. சீரகாதிச் சூரணம்

கல்லாய்ந்த சீரகம் 1 பலம் (35 கிராம்). இதனை மெல்லிய ஒரு துணியில் முடிந்து சுண்ணாம்புக் கல்லைக் கீழும் மேலும் இட்டுக் கொஞ்சம் தண்ணீரை விட்டு நீற்ற வேண்டும். சுண்ணாம்பு கொதித்து அடங்கின பின்பு எடுத்துக் கழுவி உலர்த்திக் கொள்ளவும்.

மேற்றோல் சீவின சுக்கு 1 பலம் (35 கிராம்). இதன் மீது சுண்ணாம்பைக் குழைத்துப் பூசி நெருப்பில் வாட்டிச் சுண்ணாம்பைத் தட்டி உதிர்த்து விடவும். இவ்விதம் ஒன்பது முறை மடக்கி மடக்கி முடிவில் சுண்ணாம்புப் பற்றில்லாமல் சுறண்டி வைத்துக் கொள்ளவும். இலவங்கம் 2 வராகனடை (7 கிராம்), ஜாதிக்காய் 1 வராகனடை (3½ கிராம்), சாதிப்பத்திரி 1 வராகனடை (3½ கிராம்), இலவங்கம் 4 வராகனடை (14 கிராம்). இந்த நான்கையும் இளவறுப்பாக வறுத்து முன்னிரண்டு சரக்குகளையும் சேர்த்து இடித்து துணியில் சலித்து வைத்துக் கொள்ளவும்).

அளவு :- 1½ முதல் 2 வராகனடை.

அனுபாணம் :- தேன், நெய்.

தீரும் நோய்கள் :- எந்த மருந்தாலும் தீராத உட்டிணவாயு தீரும் ; மந்தாக்கினி நோய் தீரும் ; பசியுண்டாகும் ; வயிற்றுக் கழிச்சல், சூட்டுக் கழிச்சல் ஆகியவைகள் தீரும். இன்னும் பழக்கத்தில் இதன் குணத்தைத் தெரிந்து கொள்ளலாம்.

## 1070. சீரகாதி இளகம்

(அ) கல்லாய்ந்து சுத்தி செய்த சீரகம் 2 பலம் (70 கிராம்), சன்னலவங்கப் பட்டை, சிறு நாகப்பூ, சாதிக்காய், சாதிப்பத்திரி, ஏலரிசி, கடுகு, கொத்துமல்லி விதை, தாளிசப் பத்திரி, கோரைக் கிழங்கு, அதி மதுரம், நெல்லிமுள்ளி, நன்னாரி வேர், தூதுவளை வேர், வில்வ வேர், முகட்டை வேர், பருத்திக் கொட்டைப் பருப்பு, சிறு தேக்கு, சடாமாஞ்சில், இந்துப்பு, கற்கடக சிங்கி, கோட்டம், அமுக்குராக் கிழங்கு, போர்ச்சம்பழம், திராட்சைப் பழம், மூங்கிலுப்பு, நெற்பொரி இவை வகைக்கு ¼ பலம் ( 8¾ கிராம்). இவற்றுள் தூள் செய்ய வேண்டியவைகளைத் தூள் செய்தும், பொடிக்க வேண்டியவைகளைப் பொடித்தும், அம்மியில் அரைக்க வேண்டியவைகளை அரைத்தும் எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகக் கலந்து வைத்துக் கொள்ள வேண்டியது.

(ஆ) பழுத்தவைகளும், பருமனானவைகளுமான வில்வப் பழம் 4, சர்க்கரை 8 பலம் (280 கிராம்), தேன் 8 பலம் (280 கிராம்), நெய் 8 பலம் (280 கிராம்)

விசயமுறை : வில்வப் பழங்களை உடைத்து அதன் சதையை எடுத்து ஒரு மண் பாண்டத்தில் போட்டு அதில் நான்கு படி தண்ணீரை விட்டுக் காய்ச்சி அரைப்படியாகச் சுண்டிவிடும் இறுத்து வடிகட்டிச் சர்க்கரையை அதில் கரைத்துக் காய்ச்சிப் பாகுபதத்தில் முன் (அ) வில் சித்தப்படுத்தியிருக்கிறதைப் போட்டுக்



கரைத்து அடுப்பேற்றிச் சிறு தீயாக எரித்து மெழுகு பதத்தில் தேனையும் நெய்யையும் விட்டு நன்றாகக் கலக்கச் செய்து கீழிறக்கி ஆறினபின் பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 1½ முதல் 2 வராகனெடை.

**தீரும் நோய்கள் :-** அக்கினி மந்தம், சுவையின்மை, பெருங்கழிச்சல், தொடர் கழிச்சல், பாண்டு, மஞ்சள் நோய், சோகை, சுரம், இருமல், மயக்கம், சயநோய், கருப்பை அனல், பித்தம், கை கால் காந்தல், கண் எரிவு, அனைத்துறுப்பு எரிவு, தலைநோய், தாகம், எலும்பு சுரம், பித்த வாயு, செரியாமை வாயு, கக்கல், எரிசுளம், நெஞ்செரிவு, உடல் அனல், உணவேற்காமை, எலும்புருக்கி நோய், பீனிசகாசம், நீரெரிவு, நீர்க்கடுப்பு, எருவாய் எரிவு இவையெல்லாம் தீரும்.

### 1071. சீரகாதி இளகம் (வேறு)

கல்லாய்ந்து சுத்தி செய்த சீரகம் 2 பலம் (70 கிராம்), மிளகு 2 பலம் (70 கிராம்), சோம்பு 2 பலம் (70 கிராம்), மேற்றோல் சீவின சுக்கு ½ பலம் (17½ கிராம்), இலவங்கப்பட்டை ½ பலம் (17½ கிராம்), தாளீசம் ½ பலம் (17½ கிராம்), இலவங்கம் ¼ பலம் (8¾ கிராம்), ஏலரிசி ¼ பலம் (8¾ கிராம்), மேற்றோல் சீவின இஞ்சி 16 பலம் (560 கிராம்), எலுமிச்சம் பழம் சற்று பருமனானவை 20, சர்க்கரை 24 பலம் (840 கிராம்), தேன் 12 பலம் (420 கிராம்), நெய் 12 பலம் (420 கிராம்)

**செய்முறை :-** இஞ்சியைச் சிறு துண்டுகளாகத் துண்டித்து நெய்யை விட்டுப் பொன்வண்ணமாக வறுத்துக் கொள்ள வேண்டும். பிறகு எல்லாவற்றையும் சேர்த்து இடித்து துணியில் சலித்துக் கொள்ள வேண்டியது. இஞ்சியைத் தனியே இடித்துத் தெள்ளி எடுத்துக் கொள்ள வேண்டியது. மற்ற சரக்குகளை ஒன்றாகச் சேர்த்து இடித்து துணியில் சலித்து முன் இஞ்சித் தூளுடன் சேர்த்துக் கொள்வது உத்தமமான முறை. எலுமிச்சம்பழத்தைச் சாறு பிழிந்து வடிகட்டி அதில் சர்க்கரையைக் கலந்து அடுப்பேற்றிச் சிறு தீயாக எரித்துப் பாகுபதத்தில் முன் சித்தப்படுத்தி இருக்கிற தூள்களைக் கொஞ்சம் கொஞ்சமாகத் தூவிச் சந்தனக்கட்டை மத்தால் கடைந்து தூள்களெல்லாம் சென்ற பின்பு தேனையும் நெய்யையும் விட்டு மறுபடியும் செம்மையாகக் கிண்டிக் கிளறிக் கீழிறக்கிச் சூடறின பின் பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 1½ முதல் 3½ வராகனெடை. காலை மாலை இரண்டு வேளையும் ஒரு மண்டலம் உபயோகிக்கவும்.

**தீரும் நோய்கள் :** நாற்பது வகைப் பித்தங்கள், பித்தவாயு, அக்கினி மந்தம், தொடர் கழிச்சல் ஆகியவை தீரும். பசி உணர்ச்சி அதிகப்படும். உடலுக்கு பலமும் உண்டாகும்.

**பத்தியம் :** புகை, புளி, புணர்ச்சி நீக்குக.

## 1072. சீரகாதி நெய்

பசுவின் நெய் 40 பலம் (1400 கிராம்), சீனாக் கற்கண்டு 16 பலம் (560 கிராம்), குத்தி உயிர் போக்கின சீரகம் 12 பலம் (420 கிராம்), மேலே சொல்லியிருக்கிறபடி பாவனை செய்த சீரகமானால் மிகவும் சிறப்பாகும். ரஸ்தாளி வாழைப்பழம் 10.

**செய்முறை :-** சீரகத்தைத் தூள் செய்தும் கற்கண்டைத் தூள் செய்தும், மேற்படி நெய்யிற் போட்டு ஒரு பீங்கான் பாத்திரத்தில் விட்டு மண், தூசி முதலியவைகள் விழாதபடி பாத்திரத்தின் வாய்க்கு மெல்லிய துணியினால் வேடுகட்டி நாலைந்து நாள் வெய்யிலில் வைக்க வேண்டும். ஒவ்வொரு நாளும் இரண்டு மூன்று முறைகள் பீங்கான் கரண்டியால் அல்லது மரக்கரண்டியால் துழாவிடும் வர வேண்டியது. பிறகு மேற்படி ரஸ்தாளிப் பழத்தைத் தோலை உரித்து நாற்பது துண்டுகளாகத் துண்டித்து மேற்படி நெய்யிற் போட்டு வைத்துக் கொள்ள வேண்டியது.

**அளவு :** பிரதி தினம் காலையில் ஒரு துண்டு வாழைப்பழத்தை எடுத்துச் சாப்பிட்டு அதன்மேல் ஒரு கரண்டி நெய்யையும் உட்கொள்ள வேண்டும். இவ்விதம் நாற்பது நாள் சாப்பிட வேண்டும்.

**தீரும் நோய்கள் :** எலும்பு சுரம், வெட்டைச் சூடு முதலிய எல்லாவகை உப்திணமும் தீரும். உடல் செழிப்புண்டாகும். இளைத்த உடல் பெருக்கும். கணைச் சூட்டினால் இளைத்துப் போகிற குழந்தைகளுக்கும் இதனை உபயோகித்தால் அதிக குணம் உண்டாகும்.

## 1073. வெந்தய இளகம்

கல் முதலியவை ஆய்ந்து சுத்தி செய்த வெந்தயம் 100 பலம் (3500 கிராம்), சர்க்கரை 16 பலம் (560 கிராம்), அதிமதுரம், கோஷ்டம், நற்சீரகம், சடாமாஞ்சில், அதிவிடயம், ஓமம், சாதிக்காய், இலவங்கம், மேற்றோல் சீவின சுக்கு இவற்றின் தூள்கள் வகைக்கு 1பலம் (35 கிராம்), சுத்திசெய்த கஞ்சா 1பலம் (35 கிராம்), நெய் 10பலம் (350 கிராம்)

**செய்முறை :** வெந்தயத்தை ஒரு பாண்டத்திற் போட்டு அதில் 16 படி தண்ணீரை விட்டு எட்டிலொரு பாகமாகச் சுண்டவைத்து இறக்கி வடிகட்டின குடிநீரில் மேற்படி சர்க்கரையைப் பாகு செய்து பாகுபதத்தில் மேற்படி தூள்களையல்லாம் ஒன்றாகக் கலந்து அதில் சிறுகச் சிறுகத் தூவிக் கிண்டிக் கிளறி வர வேண்டும். கஞ்சாவை நெய்யில் வறுத்து அரைத்த தூளையும் அதில் தூவ வேண்டும். எல்லாவற்றையும் நன்றாகக் கிண்டிக் கிளறி மெழுகு பதத்தில் நெய்யை விட்டு கீழிறக்கி ஆறினபின் பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 1 முதல் 1½ வராகனெடை. சிறுவர்களுக்கு ¼ முதல் ½ வராகனெடை.

**தீரும் நோய்கள் :-** வயிற்றுணைச்சல், வயிற்றுக்கடுப்பு, தொடர்க்கழிச்சல், ஆறும் தீரும். குழந்தைகளுக்குங் கொடுக்க, வயிற்றுக் கழிச்சல், மாந்தக்கழிச்சல் முதலிய குழந்தைகள் வியாதிகளும் தீரும்.



**பத்தியம் :-** கடுகு, நல்லெண்ணெய், பறங்கிக்காய், பூசணிக்காய், பாகற்காய், அகத்திக்கீரை ஆகியவை ஆகா.

#### 1074. மல்லியாதீச் சூரணம்

கொத்துமல்லி தேவையான அளவு இதனை ஒரு மண் பாத்திரத்தல் போட்டு அது ஆழ்ந்திருக்கும்படி புளிச்சகாடியை விட்டு மூன்று நாள் ஊற வைத்து உலர்த்தி எடுத்துக் கொள்ளவும். இவ்விதமே எலுமிச்சம் பழச் சாற்றையும் விட்டு மூன்று நாள் ஊற வைத்து நான்காம் நாள் உலர்த்தி எடுத்துக் கொள்ளவும். இவ்விதம் பாவனை செய்ததற்குப் பாவனை கொத்துமல்லி என்று பெயர் இவ்விதம் பாவனை செய்த கொத்துமல்லி 6 பலம் (210 கிராம்), மேலே சொல்லியிருக்கிறபடி பாவனை செய்த சீரகம் 2 பலம் (70 கிராம்), அதிமதுரம் 2 பலம் (70 கிராம்), சோம்பு 2 பலம் (70 கிராம்), சர்க்கரை 12 பலம் (420 கிராம்), மேற்கண்டவற்றை எல்லாம் ஒன்றாகச் சேர்த்திடுத்து துணியில் வடிகட்டி சர்க்கரையைச் சேர்த்துப் பீங்கான் பாத்திரத்தில் வைத்துக் கொள்ளவும்.

**அளவு :-** 1½ முதல் 3½ வராகனடை.

**தீரும் நோய்கள் :-** பித்தப்பிரமை, கக்கல், மயக்கம், சுவையின்மை, வெட்டைச் சூடு, மூலச்சூடு, புகைச்சல், கை, கால், கண், முதலியவை எளிதல், குலை எரிவு, குன்மம், அதிக தாகம், நாற்பது வகைப் பித்தங்கள் ஆகியவை தீரும்.

#### 1075. ஏலாதீச் சூரணம்

ஏலம் 2 பலம் (70 கிராம்), பருத்திப் பருப்பு 2 பலம் (70 கிராம்), மயில் இறகு சுட்ட சாம்பல் 2 பலம் (70 கிராம்), சீரகம் 1 பலம் (35 கிராம்)

**செய்முறை:-** எல்லாவற்றையும் தனித் தனியாகத் தூள் செய்து ஒன்றாகக் கலந்து சமன் சர்க்கரை சேர்த்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

**அளவு :-** 2 முதல் 4 வராகனடை.

**அனுபாணம் :-** தேன், நெய் முதலியவைகளாம்.

**தீரும் நோய்கள் :-** கக்கல், விக்ல், சுவையின்மை, பித்தம் ஆகியவை தீரும்.

#### 1076. ஏலாதீ இளகம்

ஏலரிசி 8 வராகனடை (28 கிராம்), இலந்தப் பழத்தை உலர்த்தி இடித்த தூள் 8 வராகனடை (28 கிராம்), பருத்திப் பருப்பு, நெற்பொரி, அரிசித் திப்பிலி, சீரகம், அதிமதுரம், அக்கிராகாரம், தாளிசுப்பத்திரி, சடாமாஞ்சில், நெல்லிமுள்ளி, வில்வவோர் சுட்டகரி, விளாவோடு சுட்ட கரி, வசம்பு சுட்ட கரி, சிவப்புப் பட்டை சுட்ட சாம்பல், மயில் இறகுச் சாம்பல், இவை வகைக்கு 1 வராகனடை (3½ கிராம்), தாய்ப்பால் 4 பலம் (140 கிராம்), சர்க்கரை 4 பலம் (140 கிராம்), பசுவின் வெண்ணெய் 2 பலம் (70 கிராம்), கோரோசனை 2 வராகனடை (7 கிராம்)

**செய்முறை:-** சரக்குகளை எல்லாம் தனித்தனியே பொடித்து நிறைபடி நிறுத்தெடுத்து ஒன்றாகக் கலந்து வைத்துக் கொள்ளவும் ; கோரோசனையைப்



பொடித்துத் தனியே வைத்துக் கொள்ளவும். தாய்ப்பால்லில் சர்க்கரையைக் கரைத்துக் காய்ச்சிப் பாகுபதத்தில் மேற்படி தூள்களின் கலவையைச் சிறுகத் தூவிக் கிண்டிக் கிளறிப் பசு வெண்ணெயைப் போட்டு மறுபடியும் கிளறிக் கொடுத்துக் கீழிறக்கிக் கோரோசனைத் தூளைத் தூவி நன்றாகக் கலக்கச் செய்து ஆறின பின்பு பீங்கான் பத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 1½ முதல் 2½ வராகனெடை.

**தீரும் நோய்கள் :-** விக் கல், கக்கல், வாய் நீருறல், புகைச்சல், இருமல், நாற்பது வகைப் பித்தம், நான்கு வகை கக்கல் நோய்கள், வெள்ளோக்காளம், சுவையின்மை ஆகியவை தீரும்.

### 1077. ஏலாதிச் சூரணம்

ஏலம், மேற்றோல் சீவின சுக்கு, மிளகு, அரிசித் திப்பிலி, கொத்துமல்லி விதை, கோட்டம், இலவங்கப்பட்டை, இலவங்கப்பத்திரி, சிற்றரத்தை, கல்நார், செண்பகப்பூ, நெல்லி முள்ளி, மஞ்சள் கடுக்காய்த் தோல், விலாமிச்சம் வேர், வெட்டி வேர், கிச்சிலிக் கிழங்கு, மாசிக்காய், சிறு நாகப்பூ, இவற்றின் தூள்கள் வகைக்கு 7½ வராகனெடை (26¼ கிராம்), சடாமாஞ்சில், சாதிக்காய், சாதிப்பத்திரி, இலவங்கம், அதிமதுரம், இவற்றின் தூள்கள் வகைக்கு 5 வராகனெடை (17½ கிராம்), சீரகம் 6 பலம் (70 கிராம்), சந்தனத் தூள் 2 பலம் (70 கிராம்), மூங்கிலுப்பு 2 பலம் (70 கிராம்), சர்க்கரை எல்லாத் தூள்களுக்கும் சமனெடை.

**பெய்முறை :-** எல்லாத் தூள்களையும் ஒன்றாகக் கலந்து சமன் சர்க்கரை சேர்த்து, நன்றாகக் கலந்து பீங்கான் பாத்திரத்தில் வைத்துக் கொள்ளவும்.

**அளவு :-** 1½ முதல் 2½ வராகனெடை.

**அனுபாணம் :-** நெய், தேன், வெண்ணெய் முதலியவைகளை காலை, மாலை இரண்டு வேளையும் உபயோகிக்கவும்.

**தீரும் நோய்கள் :-** வறட்சி, எலும்புருக்கி நோய், வெப்பு பெருங்கழிச்சல், பிரமேகம், வெள்ளையொழுக்கு, பித்தசுரம், மயக்கம், மஞ்சள்காமாலை, வாய்நீர் சுரத்தல், உள்சுரம், சத்தி குன்மம், இளைப்பு, இருமல், கெற்ப சுரம், எருவாய்க் கடுப்பு, கணைச் சூடு, வாய்ப்புண், வாய் நாற்றம், உள்ளி நோய், கை கால் காந்தல், அதிக தாகம், கிறு கிறுப்பு முதலிய நோய்கள் தீரும். உடம்பு பருக்கும். கெற்பந்தரிக்கும்.

### 1078. தாளிச்ச சூரணம்

தாளிசப் பத்திரி 5 பலம் (175 கிராம்), மேற்றோல் சீவின சுக்கு, மிளகு, அரிசித் திப்பிலி, மஞ்சள் கடுக்காய்த் தோல், தான்றிக்காய்த் தோல், நெல்லிமுள்ளி, அக்கிராகாரம், கோட்டம், யானைத் திப்பிலி, சீரகம், கொத்துமல்லி, இலவங்கம், ஏலாதி, வாய்விளங்கம், சாதிக்காய், சாதிப்பத்திரி, சடாமாஞ்சில், சோம்பு, வால்மிளகு, இலவங்கப்பட்டை வகைக்கு ½ பலம் (7½ கிராம்), சர்க்கரை 5 பலம் (175 கிராம்)

**செய்முறை:-** மேற்கண்டவற்றை கலந்து இடித்து துணியில் சலித்த தூள்களுடன் சர்க்கரையைக் கலந்து, மறுபடியும் ஒரு மணி நேரம் அரைத்து எல்லாம் கலந்தான பின்பு பிங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு:-** 1½ முதல் 2 வராகனெடை.

**அனுபாணம்:-** தேன், நெய், இளக வகைகள், பாலேடு முதலியவைகளாம்.

**தீரும் நோய்கள்:-** இருமல், கபக்கட்டு, கோழைக்கட்டு, மாச்சளி, சுவாசம், மூச்சு முதலிய கப நோய்களெல்லாம் தீரும். பழைய சுரம், என்பு சுரம், மந்தாக்கினி நோய் ஆகியவைகளும் தீரும்.

**பத்தியம்:-** நோய்க்குத் தகுந்தபடி புளிப்புப் பண்டங்கள், சீதளப் பண்டங்கள் முதலியவற்றை நீக்கி வைக்கவும்.

### 1079. தாளிசப் பத்திரிச் சூரணம் (கேறு)

தாளிசப்பத்திரி 1 பலம் (35 கிராம்), ஏலரிசி, சிறுநாகப்பூ, மேற்றோல் சீவின சுக்கு, சிறு தேக்கு, வாய்விளங்கம், சிற்றரத்தை, கற்கடகசிங்கி, சடாமாஞ்சில், கருஞ்சீரகம், சோம்பு, கோட்டம், இலவங்கம், இலவங்கப்பட்டை, பெருலவங்கப் பட்டை, இவை வகைக்கு 1 வராகனெடை (3½ கிராம்), மிளகு, நற்சீரகம், சன்ன லவங்கப்பட்டை, மகிழும்விதைப் பருப்பு, அதிமதுரம் இவை வகைக்கு, 8 வராகனெடை (28 கிராம்), கொத்துமல்லி 40 வராகனெடை (140 கிராம்), சர்க்கரை 96 வராகனெடை (336 கிராம்)

**செய்முறை:-** சரக்குகளையெல்லாம் இடித்து துணியில் சலித்து சர்க்கரையைச் சேர்த்து ஒரு மணி நேரமரைத்து எல்லாம் கலந்த பின்பு பிங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு:-** 1½ முதல் 2 வராகனெடை.

**அனுபாணம்:-** நெய், தேன், பாலேடு, இளக வகைகள் முதலியவைகளாம்.

**தீரும் நோய்கள்:-** நெஞ்செரிவு, வயிற்றெரிவு, குலைப்பாரம், நாற்பது வகைப் பித்த நோய்கள், கண்ணில் நீர் வடிதல், பித்தத் தியக்கம், வாய் குளறல், உறக்கமில்லாமை, மலட்டு வலி, தொண்டைப் புண், இருமல், காசம், சயம், என்பு சுரம், நுண்புழு நோய் ஆகியவை தீரும். கருப்பையிலுள்ள புழு செத்துக் கர்ப்பமுண்டாகும்.

### 1080. தாளிச இளகம்

(அ) தாளிசப்பத்திரி 5 பலம் (175 கிராம்), மேற்றோல் சீவிய சுக்கு, மிளகு, அரிசித் திப்பலி, மஞ்சள் கடுக்காய்த் தோல், தான்றிக்காய்த் தோல், நெல்லி முள்ளி, ஏலம், இலவங்கம், சாதிக்காய், சாதிப்பத்திரி, செவ்வியம், இலவங்கப்பட்டை, அதிமதுரம், வாய் விளங்கம், ஓமம், குரோசானி ஓமம், சீரகம், சிற்றரத்தை, பேரரத்தை, வால்மிளகு, அக்கிராகாரம், கோட்டம், தேசாவரம், மூங்கிலுப்பு, சிறு தேக்கு, திராட்சை, போர்ச்சம்பழம், நிலப்பனைக் கிழங்கு, அசுவகெந்திக் கிழங்கு, நன்னாரி வேர், கோரைக் கிழங்கு, வெட்டி வேர்,

விலாமிச்சை வேர், தூதுவளை வேர், கண்டங்கத்திரி வேர், ஆடாதோடை வேர், நெய்தற் கிழங்கு, நெற்பொரி இவை வகைக்கு 1¼ வராகனெடை.

(அ) ஆடாதோடைச் சாறு ½ படி, கண்டங்கத்திரிச்சாறு ½ படி

(இ) முயல் 1, இஞ்சிச்சாறு 4 பலம் (140 கிராம்) மாதுளம் பழச்சாறு 4 பலம் (140 கிராம்), பசுவின் பால் 32 பலம் (1120 கிராம்). சர்க்கரை 10 பலம் (350 கிராம்), தேன் 10 பலம் (350 கிராம்), நெய் 10 பலம் (350 கிராம்), கோரோசனை 1 வராகனெடை (3½ கிராம்).

**செய்முறை :-** (அ) விலுள்ளவற்றை எல்லாம் இடித்து, துணியில் சலித்துக் கொள்ளவும். ஒரு மண்பாண்டத்தில் (அ)விலுள்ள சாறுகளைக் கலந்து விட்டுப் பாத்திரத்தின் வாய்க்கு வேடு கட்டி அதில் தூள்களை வைத்து மேற்சட்டி மூடிச் சீலை செய்து மேற்படி சாறுகளை சுண்ட எரித்து எடுத்துக் கொள்ளவும். (இ)யிலுள்ள முயலை அறுத்துக் கால், தலை, குடல், ஈரல், தோல் ஆகியவைகளைப் போக்கி சிறு துண்டுகளாகத் துண்டித்து அதில் நாலுபடி தண்ணீரை விட்டு எட்டி லொன்றாகக் காய்ச்சி வடிகட்டின குடிநீருடன் (இ)யிலுள்ள மற்ற திரவங்களையும் சேர்த்து ஒன்றாகக் கலந்து சர்க்கரையைக் கரைத்துப் பாகு செய்து பாகு பதத்தில் முன் சித்தப்படுத்தின தூள்களைக் கொட்டிக் கிளறி தேன், நெய் ஆகியவைகளையும் விட்டு மறுபடியும் கலந்து கீழிறக்கிப் பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 2 முதல் 3½ வராகனெடை. காலை, மாலை இரண்டு வேளையும் உபயோகிக்க வேண்டும். நோய் பலத்திற்குத் தகுந்தபடி அரை முதல் ஒரு மண்டலம் உபயோகிக்க வேண்டும்.

**தீரும் நோய்கள் :-** இருமல், ஒன்பது வகை சய நோய்கள், எட்டு வகைக் காசங்கள், ஏழுவகைப் பீனிச நோய்கள், தொண்ணூற்றாறு வகைச் சிலேத்தும நோய்கள், வாயுப் பொருமல், மலக்கட்டு, அக்கினி மந்தம், நீர்கட்டு, எலும்பு சுரம் ஆகியவைகளும் தீரும். கப நோய்களுக்கெல்லாம் காளகண்டமேக நாராயண செந்தூரத்தைச் சேர்த்துக் கொடுக்கவும், வெள்ளி பற்பம், முத்துப் பற்பம், பவழ பற்பம், அரிதார பற்பம் ஆகியவைகளைச் சேர்த்துக் கொடுத்தால் சீக்கிரத்தில் நோய்கள் குணப்படும்.

**பந்தியம்:-** வாயு பதார்த்தம், மீன், கருவாடு, புளி, புகை, புணர்ச்சி ஆகியவைகளை நீக்கவும்.

### 1081. துரித ஸ்கலித நிவாரணி

இலவங்கம், சன்னலவங்கப்பட்டை, குங்குமப்பூ, அக்கிராகாரம் இவை வகைக்கு ½ வராகனெடை (1¼ கிராம்), கஸ்தூரி 4 குன்றிமணி எடை.

**செய்முறை:-** மேற்படி சரக்குகளை இடித்து துணியில் வடிகட்டிய தூளுடன் கஸ்தூரியைச் சேர்த்து தேனைச் சிறுகச் சிறுக வார்த்து ஒரு மணி நேரமரைத்துக் குன்றிமணி எடையுள்ள மாத்திரைகளாகச் செய்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

**அளவு :-** 1 முதல் 3 மாத்திரை.



**தீரும் நோய்கள் :-** துரிதவிந்தொழுக்கு, விந்துக் குறைவு ஆகியவைகள் தீரும். அவசியமான காலங்களில் வாயிற் அடக்கிக் கொண்டு அதில் ஊறும் திரவத்தை விழுங்கிக் கொண்டிருக்க புணர்ச்சி ஊட்டமுண்டாகும்.

### 1082. மன்மதகாமினி புஷ்டி லேகியம்

இலவங்கம், கோரைக்கிழங்கு, சாதிக்காய், ஏலம், ருமிமஸ்தகி, இசுபகோல் விதை, மூங்கிலுப்பு, பெருலவங்கப் பட்டை, வெண் சந்தனம், இவற்றின் தூள்கள் வகைக்கு 6¼ வராகனடை (21 கிராம்), குங்குமப்பூ 6¼ வராகனடை, சீமைச்சாமந்திப்பூ 16¼ வராகனடை ( 56½ கிராம்), உலர்த்தின கோழிக்கீரை விதை 3¼ வராகனடை ( 10¼ கிராம்), கஸ்தூரி 1¼ வராகனடை, அம்பர் 1¼ வராகனடை, தங்கரேக்கு ½ வராகனடை ( 1¼ கிராம்), வெள்ளி ரேக்கு 1 வராகனடை ( 3½ கிராம்), துளையிபாத நன்முத்து 1½ வராகனடை ( 5¼ கிராம்), நற்பவளம் 1¼ வராகனடை ( 3.37 கிராம்), நெல்லிக்காய் முரப்பா 10 பலம் (350 கிராம்), சர்க்கரை 24 பலம் (840 கிராம்), பன்னீர் 6 பலம் (210 கிராம்)

**பெய்முறை:-** சரக்குகளை எல்லாம் இடித்துத் தூள் செய்து கொள்ள வேண்டும். முத்து, பவளம் ஆகியவைகளைப் பன்னீர் ஊற்றி மூன்று நாளைத்துச் சிறு வில்லைகளாகச் செய்து உலர்த்தி வைத்துக் கொள்ள வேண்டும். குங்குமப்பூவைப் பன்னீர் ஊற்றி வெண்ணெய் போலரைத்துக் கொள்ள வேண்டும். அம்பர், கஸ்தூரி ஆகியவைகளைக் கொஞ்சம் கற்கண்டைச் சேர்த்து அரைத்துப் பொடித்து வைத்துக் கொள்ள வேண்டும். நெல்லிக்காய் முரப்பாவிலுள்ள கொட்டை கோது முதலியவைகளை நீக்கி அம்மியில் வைத்து வெண்ணெய் போலரைத்து வைத்துக் கொள்ள வேண்டும். சர்க்கரையில் பன்னீரையும் கொஞ்சம் தண்ணீரையும் சேர்த்துக் காய்ச்சிப் பாகு செய்து பாகுபதத்தில் குங்குமப் பூவைச் சேர்த்து கலந்து பிறகு முன் சித்தப்படுத்தி வைத்திருக்கும் நெல்லிக்காய் விழுதைப் போட்டுச் சந்தனமத்தாற் கடைந்த பிறகு தூள்களைத் தூவி நன்றாகக் கலந்து இறக்கி இளஞ்சூடாயிருக்கையில் கஸ்தூரி, அம்பர், முத்து, பவளம் முதலியவைகளின் தூளைத் தூவித் தங்கரேக்கு, வெள்ளி ரேக்கு ஆகியவைகளையும் ஒவ்வொன்றாகப் போட்டு நன்றாகக் கலந்து குளிர ஆறின பின்பு பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 1 முதல் 1½ வராகனடை. காலை, மாலை இரண்டு வேளையும் அரை முதல் ஒரு மண்டலம் உட்கொள்ளவும்.

**தீரும் நோய்கள் :-** விந்துக் குறைவு தீர்ந்து அது கட்டுப்படும். ஆண் பிறப்பு உறுப்புகளில் முக்கிய அவயவம் சிறுத்திருத்தல், சோர்ந்திருத்தல், தளர்ந்திருத்தல் ஆகிய இழி குணங்கள் நீங்கி அது பெருக்கும். நரம்புகள் முறுக்கேறி போக சுத்தியுண்டாகும். நீர்த்துப் போயிருக்கிற விந்து கெட்டிப்படும். புணர்ச்சியில் ஊட்டச் சக்தியுண்டாகும். மேகச் சூடு முதலிய எல்லா வகைச் சூடும் தணியும். மது மேகம் இருபுத்தொரு வகையும் தீரும். இன்னும் பலவகை நோய்கள் தீர்ந்து உடல் வச்சிரகாயமாகும். அழகும் ஆண்மையுமுண்டாகும். முதுமைத் தன்மை போய் இளமைத் தன்மையுண்டாகும். இன்னும் அநேக வகை நன்மைகளு

முன்பாகும். இஃது ஒரு கற்பத்திற்குச் சமானமானது. மருத்துவ மறை பொருள் முறைகளில் இதுவும் ஒன்று. விருப்பமானவர்கள் இதனைச் செய்து இதன் சிறந்த குணத்தை அனுபவத்தில் தெரிந்துகொள்ளலாம்.

### 1083. இலவங்காதி இளகம்

இலவங்கம், சாதிக்காய், சாதிப்பத்திரி, குரோசானி ஓமம் இவை வகைக்கு 1 வராகனெடை (3½ கிராம்), ஏலம், கசகசா, நிலப்பனைக் கிழங்கு, நீர்முள்ளி விதை, கிரந்தி நாயகம் விதை, பூனைக்காலி விதை, இவை வகைக்கு 2 பலம் (70 கிராம்), வாகை விதை 1 பலம் (3½ கிராம்), போர்ச்சங்காய் 1 பலம் (3½ கிராம்), (இதனை விதை நீக்கிப் பாலில் வேகவைத்து அரைத்துக் கொள்ளவும்). ருமிமஸ்தகி 1 வராகனெடை (3½ கிராம்), அபின் 1 வராகனெடை (3¼ கிராம்), பால் 1 ஆழாக்கு, தோல் போக்கினை வாதுமைப் பருப்பு 4 பலம் (140 கிராம்), கற்கண்டு 12 சேர் (420 கிராம்), நெய் 2 பலம் (70 கிராம்)

**செய்முறை:-** தூள்களை இடித்து துணியில் சலித்துக் கொள்ள வேண்டும். ருமிமஸ்தகித் தூளைத் தவிர மற்றவைகளையெல்லாம் ஒன்றாகக் கலந்து கொள்ள வேண்டும். வாதுமைப் பருப்பைப் பால் ஊற்றி வெண்ணெய் போலரைத்து வைத்துக் கொள்ள வேண்டும். கற்கண்டைப் பொடித்து அதனுடன் பாலையும் கொஞ்சம் தண்ணீரையும் சேர்த்துக் காய்ச்சிப் பாகுபதத்தில் முன் அரைத்து வைத்திருக்கிற வாதுமைப் பருப்பு விழுதை அதில் போட்டு நன்றாய் மத்தினாற் கடைந்து மற்ற தூள்களையும் சேர்த்து அபினில் கொஞ்சம் தண்ணீர் விட்டுக் கரைத்து இளகம் நன்றாய்க் குளிர்ந்த பின்பு ருமிமஸ்தகியையும் சேர்க்க வேண்டும்.

**அளவு :-** 1½ முதல் 2 வராகனெடை. காலை, மாலை இரண்டு வேளையும் அரை முதல் ஒரு மண்டலம் உட்கொள்ளவும்.

**தீரும் நோய்கள் :-** விந்து விருத்தியுண்பாகும். கடு விந்தொழுக்கு தீர்ந்து விந்து கட்டுப்படும். உடல் வலிமை, புணர்ச்சி உண்டம் உண்பாகும்.

**பத்தியம் :-** இதனை உபயோகிக்கும்போது புணர்ச்சியில் ஈடுப்படக் கூடாது.

### 1084. உள்ளி இளகம்

வெள்ளைப் பூண்டு 8 பலம் (280 கிராம்), இதனைத் தோலுரித்து அரைப்படி தண்ணீரில் போட்டு அதனுடன் முக்காலேயரைக்கால் வராகனெடை அபினையும் கரைத்து அடுப்பேற்றி, நன்றாய் வெந்தபின்பு மத்தால் கடைந்து கொள்ள வேண்டியது. சிறு நாகப்பூ 2 பலம் (70 கிராம்). (இதனை வறுத்துத் தூள் செய்து கொள்ள வேண்டியது). சர்க்கரை 10½ பலம் (367½ கிராம்), நெய் 5¼ பலம் (83¼ கிராம்).

**செய்முறை:-** முன் சித்தப்படுத்தினை பூண்டில், சிறு நாகப்பூ தூளைத் தூவி நன்றாகக் கிளறிச் சர்க்கரையைச் சேர்த்துக் கடைந்து கம்பி போல் வரும் பதத்தில் நெய்யை விட்டுக் கடைந்து பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.



**அளவு :-** 1½ முதல் 3½ வராகனடை.

**தீரும் நோய்கள் :-** மூல வாயு, நிணக்கழிச்சல், குருதிக் கழிச்சல், அறுவகைக் கடுப்பு ஆகியவைதீரும்.

### 1085. உள்ளி இளகம் (வேறு)

தோலுரித்த பூண்டு 10 பலம் (350 கிராம்), பசுவின் பால் 20 பலம் (700 கிராம்), தோல் சீவின சுக்குத் தூள் 1 வராகனடை (3½ கிராம்), மிளகுத் தூள் 1 வராகனடை (3½ கிராம்), கண்டந்திப்பிலித் தூள் 2 வராகனடை (7 கிராம்), இலவங்கத்தூள் 2 வராகனடை (7 கிராம்), ஒழுத்தூள் ½ வராகனடை (1¼ கிராம்), சதகுப்பைத் தூள் ½ வராகனடை (1¼ கிராம்), பனைவெல்லம் 15 பலம் (525 கிராம்) தேன் 2½ பலம் (87½ கிராம்) நெய் 2½ பலம் (87½ கிராம்).

**செய்முறை:-** பாலில் பூண்டின் இதழைச் சேர்த்து வேக வைத்து நன்றாக வெந்தபின்பு மேற்படி தூள்களைச் சேர்த்துக் கடைந்து, வெல்லத்தையும் பொடித்துப் போட்டுக் கடைந்து, முடிவில் தேனையும் நெய்யையும் விட்டு மறுபடியும் நன்றாகக் கடைந்து பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 2½ முதல் 3½ வராகனடை.

**தீரும் நோய்கள் :-** கருப்பை வாயு, பித்தவாயு, மூலவாயு, இரைச்சல், பொருமல் ஆகியவைதீரும்.

### 1086. உள்ளி இளகம் (வேறு)

(அ) தோலுரித்த வெள்ளைப் பூண்டிதழ் 50 பலம் (1750 கிராம்), கழுவின எள்ளு 50 பலம் (1750 கிராம்), மோர் செல்லத்தக்க அளவு (ஆ) கற்கண்டு 5 பலம் (175 கிராம்), சீரகத் தூள் 4 பலம் (140 கிராம்), தோல் சீவின சுக்கு, 4 பலம் (140 கிராம்), கொத்துமல்லி விதை, கண்டந்திப்பிலி, மிளகு, யானைத் திப்பிலி, அதிமதுரம், ஏலம், சன்னலவங்கப்பட்டை, பெருலவங்கப் பட்டை இவற்றின் தூள் வகைக்கு 1 பலம் (35 கிராம்), பெருங்காயம் ¼ பலம் (8¾ கிராம்), கல்லுப்பு ¼ பலம் (8¾ கிராம்), பசுவின் நெய் 10 பலம் (350 கிராம்)

**செய்முறை:-** எள்ளை அம்மியில் வைத்து மை போலரைத்துப் பிறகு உள்ளியைச் சேர்த்தரைத்து ஒரு மண் பாத்திரத்திலிட்டு மோர் மிதக்கவிட்டு வாய்க்கு வேடுகட்டி நிழலில் பதினைந்து நாள் வைக்கவும். பிறகு (ஆ)விலுள்ளவைகளையெல்லாம் அம்மியில் வைத்து நெய்யைச் சிறுகச் சிறுக வார்த்து வெண்ணெய் போல் அரைத்து முன் சித்தப்படுத்தியிருக்கும் மருந்துடன் சேர்த்து ஒரு பெரிய கலயத்தில் விட்டு வாய்க்குச் சில்லிட்டுச் சீலை செய்து நெல்லுக்குள் பதினைந்து நாள் வைத்தெடுத்து ஒரு பீங்கான் பாத்திரத்தில் வைத்துக் கொள்ளவும்.

**அளவு :-** ½ முதல் 1 பலம். காலையில் ஒரு வேளை மாத்திரம் உபயோகிக்க வேண்டியது. அரை முதல் ஒரு மண்டலம் நோய் வன்மைக்குத் தகுந்ததுபோல் உட்கொள்ளவும்.



**தீரும் நோய்கள் :-** அறுபது வகை வாயுக்கள், பித்த குன்மம், ஐய குன்மம், கூலை நோய் எல்லாவகைக் கழிச்சில் நோய் முதலிய அநேக நோய்கள் தீரும்.

### 1087. உள்ளி இளகம் (வேறு)

(அ) தோலுரித்தப் பூண்டிதழ் 20 பலம் (700 கிராம்), மேற்படி பூண்டை ஒரு துணியில் முடிந்து அதன் மீது ஈனாக் கிடாரியின் சாணியைப் பூசி நாலைந்து வராட்டியில் அவிபுடமாகப் புடமிட்டெடுத்து ஆறினபின்பு பிரித்துப் பூண்டை மாத்திரம் எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும். எருமை மோர் 1½ படி, பசுவின் மோர் 1½ படி, ஆட்டு மோர் 1 படி, பனைவெல்லம் 8 பலம். (280 கிராம்)

(ஆ) இலவங்கம், அதிவிடயம், சிறுநாகப்பூ, மஞ்சட்கடுக்காய்த்தோல், காட்டாத்திப்பூ, கடுக்காய்ப் பூ, அக்கிராகாரம், மிளகு, சீரகம், சுத்தித்த கஞ்சா, அபின் இவை வகைக்கு 1 பலம் (35 கிராம்). இவற்றுள் அபினைத் தவிர மற்றவைகளைத் தூள் செய்து ஒன்றாகக் கலந்து அபினைக் கொஞ்சம் தண்ணீரில் கரைத்து மேற்படி தூளுடன் கலந்துகொள்ளவும்.

**செய்முறை:-** முன் சொன்ன மூன்று வகை மோரையும் ஒன்றாகக் கலந்து பனைவெல்லத்தைக் கரைத்து ஒரு பாண்டத்தில் விட்டுப் பாகு செய்து பாகுபதத்தில் முன் சித்தப்படுத்தின பூண்டை அம்மியிலரைத்துப் பாகில் கலக்கி முன் சித்தப்படுத்தின தூள்களையும், அதிற்சேர்த்து நன்றாகக் கிளறிக் கீழிறக்கிப் பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 2½ முதல் 3½ வராகனெடை.

**தீரும் நோய்கள் :-** எல்லாவகை மூலவாயு, எல்லாவகை மூலக்கிராணி, எல்லாவகைப் பெருங்கழிச்சல் முதலிய மூல சம்பந்தமான நோய்களும், வாயு சம்பந்தமான நோய்களும் தீரும்.

### 1088. உள்ளி நெய்

(அ) உரித்த பூண்டிதழ் 10 பலம் (350 கிராம்)

(ஆ) பெருவாகை வேர்ப்பட்டை, பெருங்குமிழ் வேர்ப்பட்டை, வில்வ வேர்ப்பட்டை, பாதிரி வேர்ப்பட்டை இவை வகைக்கு 7 பலம் (245 கிராம்)

(இ) காடி 2 படி, துருஞ்சிப்பழச் சாறு அல்லது எலுமிச்சம் பழச் சாறு 2 படி.

(ஈ) மேற்றோல் சீவின சுக்கு, மிளகு, அரிசித் திப்பிலி, மஞ்சள் கடுக்காய்த் தோல், நெல்லிமுள்ளி, பெருங்காயம், நற்சீரகம், செவ்வியம், இந்துப்பு, ஓமம், தேவதாரம், உலர்த்தின புளிநரளைக் கிழங்கு இவற்றின் தூள்கள் வகைக்கு ½ பலம் (17½ கிராம்). இவை எல்லாவற்றையும் வெள்ளாட்டுப் பாலைச் சிறுகச் சிறுக விட்டு அரைத்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

(உ) பசுவின் நெய் 1 படி.

**செய்முறை:-** பூண்டைச் சிறுகச் சிறுக இடித்தும் பதினாறு படி தண்ணீர் விட்டு, இரண்டு படி நீராகக் காய்ச்சி வடிகட்டி வைத்துக் கொள்ளவும்.

(ஆ)விலுள்ளவைகளை எல்லாம் நன்றாகச் சிதைத்து இடித்துப் பதினாறு படி தண்ணீரில் போட்டு, எட்டிலொன்றாகக் காய்ச்சி வடிகட்டிக் கொள்ள வேண்டும். இந்த இரண்டையும் கலந்து இயிலுள்ள இரண்டு திரவத்தையும் இதனுடன் கலந்து (நீ)யிலுள்ளதை அதிற் கரைத்து நெய்யையும் சேர்த்துக் காய்ச்சிப் பதத்தில் வடித்து வடிகட்டிப் பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 1½ முதல் 3 வராகனடை.

**தீரும் நோய்கள் :-** அறுவகைக்குடல் வாதமும் தீரும்.

**குறிப்பு :-** குடல் வாதத்திற்கு மருத்துவமில்லை. வில் போடுவது தான் தீர்மானமாகிய மருத்துவமென நம்பப்படுகிறது. நோய் ஆரம்பமாயிருந்த போதிலும் நோயாளி வாலிபனாயிருந்த போதிலும் மேற்கண்ட நெய்யினால் அநேகருக்குக் குணமாகி வருகிறது. நோய் கடினமாயிருந்தால் வழக்கப்படி, வில்லைப் போட்டு இந்த மருந்தைத் தொடர்ச்சியாகச் சில நாள் உபயோகித்து வந்தால் துவாரம் அடைபட்டுப் புரண சௌக்கியமுண்டாகும். ஆனால், இந்த நெய்யுடன் கீழ்க்காணும் மருந்தையும் சித்தப்படுத்திக் கொடுத்துக் கொண்டு வந்தால் சிறப்பான குணமுண்டாகும். அது பின் வருகிற விதமாகும்.

### 1089. இலிங்க செந்தூரம்

உலாந்தாலிங்கம் 1 பலம் (35 கிராம்). இதனைப் பொடித்து ஒரு சிறு பாத்திரத்தில் வைத்து, விளக்கெண்ணெய் விளக்கேற்றி வெள்ளைப் பூண்டுச் சாற்றைச் சிறுகச் சிறுக விட்டுச் சுருக்குக் கொடுத்து இரும்புக் கம்பியால் துழாவிக்கொடுத்து வர வேண்டியது. சற்று நேரம் இப்படிச் செய்து கொண்டிருந்தால் பிசில் போல் வரும். அந்தப் பதத்தில் இறக்கி ஆறின பின்பு சுண்டைக்காய் அளவுள்ள மாத்திரைகளாகச் செய்து வைத்துக் கொள்ளவும். பிறகு கருநிறமான சேவலுக்கு மேற்படி உருண்டைகளை உட்செலுத்தி அதனை மேய விடாமல் ஒரு சுவண்டிலடைத்து வைத்துப் பன்னிரண்டு மணி நேரம் சென்ற பின்பு அதனை அறுத்துத் தீனிப் பையில் இருக்கும் உருண்டைகளை எடுத்து வெயிலில் வைத்துப் பீங்கான் பாத்திரத்தில் வைத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

**அளவு :-** 1½ முதல் 1½ குன்றிமணியெடை.

**அனுபாமை :-** வெல்லம், சர்க்கரை முதலியவைகளாம்.

**தீரும் நோய்கள் :-** பலவகை வாய்வுகள், குடல் வாதம், அண்டவாதம், முதலிய கீழ்ப்பாகத்திலுள்ள வாதநோய்கள் தீரும். இதனை உட்கொண்டபின் அபான வாயு அதிகமாய்ப் பிரிந்து அதன் மூலம் வாயு நோய்கள் தீரும்.

### 1090. வெள்ளுள்ளி நெய்

(அ) தோலுரித்த வெள்ளைப் பூண்டிதழ் 2½ வீசை (3500 கிராம்).

(ஆ) பெருங்குரும்பை, வில்வ வேர், பாதிரிவேர், பெருங்குமிழ் வேர் இவை வகைக்கு 5 பலம் (175 கிராம்)

(இ) காடி 2 படி, துருஞ்சிப் பழச்சாறு அல்லது எலுமிச்சம்பழச்சாறு 2 படி.

(ஈ ) மேற்றோல் சீவின சுக்கு, மிளகு, அரிசித்திப்பிலி, மஞ்சள் கடுக்காய்த்தோல், தான்றிக்காய்த் தோல், நெல்லி முள்ளி, ஓமம், நற்சீரகம், கருஞ்சீரகம், இலவங்கம், செவ்வியம், தேவதாரம், புளி நரலைக் திழங்கு இவை வகைக்கு ½ பலம் ( 17½ கிராம்). இவைகளை வெள்ளாட்டுப் பால் விட்டரைத்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

(உ) பசுவின் நெய் 2 படி.

**செய்முறை:-** வெள்ளைப் புண்ணை ஒரு மண்பாண்டத்தில் போட்டு இருபத்தெட்டு படி தண்ணீரை விட்டுக் காய்ச்சி ஆறு படியாகச் சுண்ட வைத்து வடிகட்டிக் கொள்ளவும். (அ)வினாள்ளகளை இடித்து எட்டு படி தண்ணீரை விட்டு, ஒரு படியாகக் காய்ச்சி வடிகட்டிக் கொள்ளவும். பிறகு (இ)யிலுள்ள திரவங்களையும் சேர்த்து (ஈ)யில் சொன்னபடி சுத்திப்படுத்தியதை அதில் கலக்கி (உ) வினாள்ள நெய்யையும் கலந்து பாகப்படி காய்ச்சிப் பதத்தில் இறக்கி வடிகட்டிக் கொள்ளவும்.

**அளவு:-** 1½ முதல் 2½ வராகனடை.

**தீரும் நோய்கள் :-** ஆறுவகைக் குடல்வாதம், பக்கவாதம், கால் கை முடக்கு, வெட்டை, தாபம், சோகம், சுரம், சூலை, எலும்பு வெப்பு, பாண்டு, பீலிகை இவைதீரும்.

**பத்தியம் :-** அரைப்புளி சேர்க்கவும். முருங்கைப் பிஞ்சு, கத்திரி பிஞ்சு, அவரைப் பிஞ்சு, புடலம் பிஞ்சு, அரைக்கீரை, இள முளைக்கீரை, பச்சைப் பயிறு, துவரம் பருப்பு, நெய், பால் வெள்ளாட்டு வற்றல் முதலியவை ஆகும். பாகற்காய், அகத்திக்கீரை, முருங்கைக் கீரை, தேங்காய் ஆகியவைகள் ஆகாது.

**குறிப்பு:-** இந்தப் பாகமும், 1087ஆம் பாகமும் சொற்பவிகற்பத்தோடு ஒன்றேயாம். ஆனால் ஒரு முறையில் மாதுளம்பழச் சாற்றைச் சேர்க்கும் படியாகச் சொல்லி இருக்கிறது. அனுபவத்தில் மாதுளம்பழச் சாற்றைச் சேர்க்கிற தில்லை. ஆனால் துருஞ்சி நாரத்தம்பழச் சாற்றை அல்லது எலுமிச்சம்பழச் சாற்றைச் சேர்ப்பது வழக்கம். விருப்பமானவர்கள் மாதுளம்பழச் சாற்றையும் சேர்த்துச் செய்து கொள்ளலாம்.

### 1091. கண்டாதிச் சூரணம்

நிழலில் உலர்த்தியதோல் நீக்கின இஞ்சி 16 பலம் (560 கிராம்), பசுவின் நெய் 4 பலம் (140 கிராம்), ( நெய்யைக் காய்ச்சி மேற்படி இஞ்சியைச் சிறு துண்டுகளாகத் துண்டித்து அதில் போட்டுப் பொன்னிறமாக வறுத்துப் பொடித்துக் கொள்ளவும் ). மிளகு 1½ வராகனடை ( 5¼ கிராம் ), அரிசித் திப்பிலி 4 வராகனடை (14 கிராம்), மூங்கிலுப்பு, சாதிக்காய், சாதிப்பத்திரி, கொடிவேலி வேர்ப்பட்டை இவை வகைக்கு 1 பலம் (35 கிராம்), சன்னலவங்கப் பட்டை, பெருலவங்கப்பட்டை, சடாமாஞ்சில், இலவங்கம், கொத்துமல்லி, நற்சீரகம், கேரைக்கிழங்கு, தாளிசப்பத்திரி, அதிமதுரம், நெல்லிமுள்ளி இவை வகைக்கு ½ பலம் (17½ கிராம்), சர்க்கரை செல்லத்தக்க அளவு.



**செய்முறை:-** எல்லாச் சரக்குகளையும் சேர்த்து இடித்து துணியில் சலித்தத் தூள்களுடன் இஞ்சியைத் தெள்ளி தூளையெடுத்துச் சேர்த்து இவ்விரண்டும் கண்ட எடைக்குச் சமனெடை சர்க்கரை கலந்து நன்றாகக் கலக்கும்படி ஒரு மணி நேரம் அரைத்துப் பீங்கான் பாத்திரத்தில் வைத்துக் கொள்ளவும்.

**அளவு :-** 1 முதல் 2 வராகனெடை.

**தீரும் நோய்கள் :-** அனல்மந்தம், வயிற்றிறைச்சல், வயிற்றுப்புசம், வயிற்றுவலி, வயிற்றில் குத்துதல், பித்தவாயு, தொடர் கழிச்சல் ஆகியவைகள் தீரும்.

### 1092. இஞ்சி ரசாயனம்

தோல் நீக்கின இஞ்சி 15 பலம் (525 கிராம்), ( இதனைச் சக்கரமாகத் துண்டித்து, 5 பலம் ( 175 கிராம் ), நெய்யில் போட்டு வறுத்து தூள் செய்து கொள்ளவும்). மேற்றோல் சீவின சுக்கு, அரிசித் தீப்பிலி, சீரகம், ஏலம், அதிமதுரம், சிறுநாகப்பூ, தாளிசப்பத்திரி, மூங்கிலுப்பு, இலவங்கப்பத்திரி, விதை நீக்கின திராட்சைப்பழம் இவை வகைக்கு ½ பலம் (17½ கிராம்), மிளகு 1பலம் (35 கிராம்), சர்க்கரை 20 பலம் (700 கிராம்), தேன் 5 பலம் (175 கிராம்)

**செய்முறை:-** எல்லாச் சரக்குகளையும் இடித்துத் தூள் செய்து இஞ்சித் தூளையும் கலந்து சர்க்கரையையும் தேனையும் அதில் சேர்த்துக் கல்லூரலில் இளகப் பதமாகிற வரையில் இடித்து எடுத்துப் பீங்கான் பாத்திரத்திற் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 1½ முதல் 2½ வராகனெடை.

**தீரும் நோய்கள் :-** பித்தநோய்கள், பித்தவாயு, உட்டிண வாயு, சூதகவாயு, அனல் மந்தம், மேகச் சூடு ஆகியவை தீரும்.

**குறிப்பு :-** இதில் சர்க்கரையை அதிகக் குறைவாகச் சேர்த்துச் செய்வதுமுண்டு. ஆனால் அதிக காரமாயிருக்கிறது. இன்னும் சில உடலினற்கு, பித்தாதிக்கத்தை யும் உண்டாக்குகிறது. சர்க்கரையை அதிகமாகச் சேர்த்துச் செய்வதினால் அவ்விதம் காரமாயிருப்பதில்லை. மிகச் சூடும் செய்கிறதில்லை. எல்லா உடலினர்க்கும் பொருந்தினதாயும் காணப்படுகிறது.

### 1093. இஞ்சி இளகம்

தோல் சீவின இஞ்சி 10 பலம் (350 கிராம்) இதனைச் சிறு துண்டுகளாகத் துண்டித்துப் புதுச்சட்டியில் போட்டு அது மூழ்கும் படியாய் இஞ்சிச் சாற்றை விட்டுச் சுண்டி, இஞ்சி உலரும்படியாக வறுத்துக் கொள்ள வேண்டியது. பிறகு நெய்யை விட்டுக் காய்ச்சி அதில் போட்டு பொன்னிறமாக வறுத்துத் தூள் செய்து வைத்துக் கொள்க.

சீரகம் 2½ பலம் (8¾ கிராம்) இதனைக் கல்லாய்ந்து புதுச் சட்டியில் போட்டு அது நனையும் படியாகப் பழச்சாற்றை விட்டு ஈரமில்லாமல் இருக்கும்படி வறுத்துக் கொஞ்சம் நெய்யில் போட்டுப் பொன்னிறமாக வறுத்து அதனையும் பொடித்துக் கொள்க.

பிரண்டைக் கொடியிலுள்ள கணுவைத் துண்டித்து நீக்கிச் சிறு துண்டு களாகத் துண்டித்து மோரில் உப்பைக் கரைத்து அதில் மூன்று நாள் ஊற வைத்து உலர்த்தி இடித்த தூள் 1 பலம் (35 கிராம்).

ஏலரிசி, வாலுமுவை அரிசி, கடுகு, கொடிவேலி வேர்ப்பட்டை, குரோசாணி ஓமம், கற்கடகசிங்கி, மிளகு, அரிசித் தீப்பிலி, கோட்டம், இலவங்கம், தாளிசப்பத்திரி, மஞ்சட கடுக்காய்த் தோல், தான்றிக்காய்த் தோல், நெல்லிமுள்ளி, வாய்விளங்கம், சடாமாஞ்சில், கொத்துமல்லி விதை, ஓமம், அதிமதுரம், கண்டத்திப்பிலி, கோரைக்கிழங்கு, மாதுளை வேர்ப்பட்டை, இவை வகைக்கு ½ பலம் ( 8¼ கிராம்), நெற்பொரி 1 பலம் (35 கிராம்), (இவை எல்லாவற்றையும் தனித்தனி தூள் செய்து கொள்க). விதை நீக்கின திராட்சை 1 பலம் (35 கிராம்), (இதனை வெண்ணெய் போலரைத்துக் கொள்க). கற்பூர சிலாசத்துத் தூள் அல்லது கற்பூர சிலாசத்து பற்பம் 1 பலம் (35 கிராம்), சர்க்கரை 20 பலம் (700 கிராம்), நெய் 5 பலம் (175 கிராம்), கையாந்தகரைச் சாறு செல்ல தக்க அளவு.

**செய்முறை :** எல்லாவற்றையும் அம்மியில் வைத்து கையாந்தகரைச் சாற்றைச் சிறுகச் சிறுக வார்த்து இரண்டு சாமநேரமரைத்து வெண்ணெய் போலான பின்பு பீங்கான் பாத்திரத்தில் வைத்து வெய்யிலில் உலர்த்தி நன்றாக உலர்ந்தபின்பு மறுபடியும் தூள் செய்து வைத்துக் கொள்ள வேண்டியது. சர்க்கரையைப் பாகு செய்து பாகுபதத்தில் முன் சித்திபடுத்தின தூளைத் தூவிக் கிண்டிக் கிளறி நெய்யை விட்டு நன்றாகக் கலந்து இறக்கி ஆறினபின்பு பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 1½ முதல் 2½ வராகனடை.

**தீரும் நோய்கள் :-** அனல் மந்தம், வயிற்றிரைச்சல், வயிற்றுப் பொருமல், புளித்த ஏப்பம், குன்மம், தொடர் கழிச்சல் நோய், வயிற்று நோய் முதலிய இரைப்பை சம்பந்தமான பல நோய்கள் தீரும்.

**குறிப்பு :-** இதில் பூவரசம்பட்டைச் சாற்றைச் சேர்த்து அரைப்பது உண்டு. ஆனால் சிலருக்கு சுவையின்மையை உண்டாக்குகிறது. கையாந்தக்கரைச் சாற்றால் வெண்ணெய் போலாகிற வரையில் அரைத்துக் கொண்டால் போதுமானது. மூன்று நாள் அரைக்க வேண்டுமென அவசியமில்லை. இஞ்சித் தூளை நாரில்லாமல் தெள்ளி எடுத்துக் கொள்ள வேண்டியது அவசியம். இதில் இஞ்சியை ஊற வைப்பதற்கு இஞ்சிச் சாற்றைச் சேர்த்துக் கொள்ளும்படி எழுதப்பட்டிருக்கிறது. ஆயினும் அதை நீக்கி விட்டு எலுமிச்சம்பழச் சாற்றைச் சேர்த்து அரைத்துக் கொண்டால் சிறந்த குணமுண்டாகும்.

#### 1094. இஞ்சி இளகம்

தோல் நீக்கின இஞ்சி 8 பலம். (280 கிராம்), இதனைச் சிறு துண்டுகளாகத் துண்டித்துத் தேனில் பொன்னிறமாக வறுத்துக் கொள்ள வேண்டியது. சுத்தி செய்த லிங்கம் 10 வராகன் எடை (35 கிராம்), சர்க்கரை 10 பலம் (350 கிராம்), பசுவின் நெய் 2 பலம் (7 கிராம்), தேன் செல்ல தக்க அளவு.



**பசியமுறை :-** இஞ்சி, இலங்கம, சாக்கரை ஆகிய மூன்றையும் அம்மியில் வைத்து வெண்ணெய் போலரைத்துச் சட்டியிலிட்டு நெய்யை விட்டுக் கிண்டிப் பின்பு கொஞ்சம் தேனையும் விட்டுக் கீழிறக்கி அவசியமானால் மறுபடியும் தேனைவிட்டுப் பிசைந்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

**அளவு :-** ¼ முதல் ½ வராகனெடை.

**தீரும் நோய்கள் :-** பழைய சுரம், செரியாமை சுரம், அக்கினி மந்தம் ஆகியவைகள் தீரும். பசிவேட்கை உண்டாகும். பித்தம் தணியும்.

### 1095. கண்டங்கத்திரிப் பழச் சூரணம்

தாளிசப்பத்திரி ¼ பலம் (8¾ கிராம்), ஏலம் ¼ பலம் (8¾ கிராம்), இலவங்கம் ¼ பலம் (8¾ கிராம்), சீரகம் ¼ பலம் (8¾ கிராம்) இவற்றைப் பொடித்துக் கண்டங்கத்திரிப் பழத்தில் நிரப்பி, எருக்கு இலைப் பழுப்பில் இரட்டைத் தொன்னை தைத்து அதில் பழங்களை நிரப்பி ஒரு சீலை மண் செய்து புடமிட்டு மேற்சீலையை நீக்கி மற்றவைகளை எல்லாம் எடுத்துக் கொள்ளவும்.

மேற்றோல் சீவின சுக்கு, மிளகு, சிற்றரத்தை இவை வகைக்கு ¼ பலம் (8¾ கிராம்), சிறுகாஞ்சொரி வேர்ப்பட்டை, பொன்னாங்காணி வேர், முசுமுசுக்கை சமூலம் இவை வகைக்கு 1 பலம். இவைகளை உலர்த்தி முன் சரக்குகளையும் சேர்த்து முன் புடமிட்டெடுத்ததையும் சேர்த்து தூள் செய்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

**அளவு :-** 1½ வராகனெடை.

**அனுபாணம் :-** தேன், நெய் முதலியவைகளாம்.

**தீரும் நோய்கள் :-** இரைப்பிருமல், மேல்மூச்சு, இருமல் ஆகியவை தீரும்.

### 1096. கண்டங்கத்திரிப்பழ இளகம்

நன்றாக முத்திச் செடியில் பழுத்த கண்டங்கத்திரிப்பழம் தேவையான அளவு, தோல் வேறாகவும், விதை வேறாகவும் பிரித்துக் கொள்ள வேண்டியது. கொஞ்சம் நெய்யை விட்டு விதையைப் பொன்னிறமாக வறுத்துக் கொள்ள வேண்டியது. இவ்விதமே அதன் தோலையும் நெய்யில் தனியே வறுத்துக் கொள்ள வேண்டியது. பிறகு இரண்டையும் சேர்த்து அம்மியில் வைத்து வெண்ணெய் போலரைத்துக் கொஞ்சம் சர்க்கரையும் சேர்த்து அரைத்து வழித்துப் பீங்கான் பாத்திரத்தில் வைத்துக் கொள்ளவும்.

**அளவு :-** 1½ முதல் 2 வராகனெடை.

**தீரும் நோய்கள் :-** சுவாசம், மேல்மூச்சு, இரைப்பு, இருமல் ஆகியவை தீரும். நோய் வலிமையாக இருந்தால் புளியைத் தள்ளிப் பத்தியம் வைத்துக் கொள்ளுதல் உத்தமம்.

### 1097. தூதுவளைக் கற்பம்

தூதுவளைச் சமூலத்தை நிழலில் உலர்த்தி இடித்து துணியில் சலித்து பீங்கான் பாத்திரத்தில் அல்லது மரப் பாத்திரத்தில் வைத்துக் கொள்ளவும்.

**அறுபோக வைத்திய நவநிதம்**



**அளவு :-** 1 முதல் 2 வராகனடை.

**அனுபாணமும், தீரும் நோயும் :-** எருமை மோர் 5 பலம் (175 கிராம்), இதில் மேற்படி தூளை அளவுப்படி கலக்கி பருகச் செய்ய, கரப்பான் நோய் தீரும்.

சிறுநீரில் கலக்கிக் குளிப்பாட்டி மேலும் பூச தேள் விஷந்தீரும்.

உப்பிலிச் சாற்றில் கலந்து உட்கொள்ள உடம்பரிவு தீரும்.

பேயன் வாழைப்பழத்தில் கலந்துண்ண, சுக்கில ஒழுக்கு தீரும்.

வேப்பம்பூ சாற்றில் கலந்துண்ண குன்மநோய் தீரும்.

காசுக்கட்டித் தூள் சமனையில் கலந்துண்ண, சிலந்தி நோய் தீரும்.

பசுவின் நெய்யில் கலந்துண்ண உடம்பு பருக்கும்.

தேனில் கலந்துண்ண உடம்பு சிறுக்கும்.

அரிசித் திப்பிலித் தூள் 1 வராகனடை (3½ கிராம்), மேற்படி தூதுவளைத் தூள் 1 வராகனடை, இவ்விரண்டையும் கலந்து தேனில் குழைத்துண்ண இரும்பு தீரும்.

வெந்நீரில் கலந்துண்ண பித்தம் தீரும்.

கோமியத்தில் கலந்துண்ண பாண்டு நோய் தீரும்.

### 1098. இளைத்த உடல் பருக்க உசிதம்

நான்கு ஆண்டு சென்ற தூதுவளைச் சமூலத்தை உலர்த்தி இடித்த தூள், 8 பலம் (280 கிராம்), மிளகுத் தூள் 8 பலம் (280 கிராம்), வெள்ளைச் சர்க்கரை 16 பலம் (560 கிராம்), நெய் 6 பலம் (175 கிராம்).

**செய்முறை :-** சர்க்கரையில் கொஞ்சம் தண்ணீர் சேர்த்துக் காய்ச்சிப் பாகுபதத்தில் மேற்படி இரண்டு கூரணத்தையும் கலந்து தூவிக் கிண்டிக் கிளறி நெய்யை விட்டு நன்றாகக் கலந்த பின்பு இறக்கி ஆற விட்டுப் பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 1 முதல் 1½ வராகனடை.

**தீரும் நோய் :-** காலை, மாலை இரண்டு வேளையும் ஒரு மண்டலம் உபயோகித்தால் இளைத்த உடல் பருக்கும்.

### 1099. பருத்த உடல் இளைக்க உசிதம்

மேற்படி பாகத்தில் நெய்யிற்குப் பதிலாகத் தேனைச் சேர்த்துச் செய்து மேற்கண்டபடி நாற்பது நாள் உபயோகித்தால் பெருத்த உடல் இளைக்கும்.

### 1100. சீதக சீராடினை

நீராகாரத்துடன் காற்பலம் தேனைச் சேர்த்துக் காலையில் பருகச் செய்ய வேண்டும். இவ்விதம் நாற்பது நாள் செய்யின் பருத்த உடல் இளைக்கும். ஆனால் உடல் வலிமையும், அழகும் குறையாது.

### 1101. தூதுவனை இளகம்

தூதுவனம் பழம் ¼ படி, பசுவின் நெய் 4 பலம் (140 கிராம்), இந்த நெய்யில் மேற்படி யுழத்தைப் பொன்னிறமாக வறுத்து இடித்துக் தெள்ளி தூளாக்கிக் கொள்ளவும். தூளிசப்பத்திரி, மிளகு, கோப்பம், சிற்றரத்தை, அரிசித்திப்பிலி, ஏலம், அக்கராகாரம், சபாமாஞ்சில் இவை வகைக்கு ¼ பலம் ( 8¾ கிராம்), இலவங்கம் 3 வராகனடை (10½ கிராம்), பேரரத்தை 2 பலம் (70 கிராம்), தேன் 4 பலம் (140 கிராம்)

**செய்முறை :-** சரக்குகளை எல்லாம் தூள் செய்து முன் தூள்களை எல்லாம் சேர்த்து அம்மியில் வைத்துத் தேனைச் சிறுகச் சிறுக வார்த்து இளக பதமாக அரைத்துப் பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 1½ முதல் 2 வராகனடை.

**தீரும் நோய் :-** சயம், இருமல், இரைப்பிருமல் ஆகியவை தீரும்.

### 1102. தூதுவனை நெய்

தூதுவனைச் சாறு ¼ படி, முசுமுகக்கைச் சாறு ¼ படி, நெய் ¼ படி, சிற்றரத்தை, மஞ்சள், குந்திரிக்கம், கடுகு, யானைத்திப்பிலி, வெண்காரம், இலவங்கம், குரோசாணி ஓமம், சிவதை வேர், அதிமதுரம், சிறுநாகப்பூ, தேவதாரம், பச்சிலை, செஞ்சந்தனம், சாதிக்காய், சாதிப்பத்திரி, தேற்றான் கொட்டை இவை வகைக்கு 1¼ வராகனடை.

**செய்முறை :-** முன் திரவத்தையும், நெய்யையும் கலந்து சரக்குகளை இடித்துத் தூள் செய்து அம்மியில் வைத்து நீர் வார்த்து வெண்ணெய் போல் அரைத்து மேற்படி கலவையில் கலக்கி அடுப்பேற்றிச் சிறு தீயாக எரித்துக் கடுகு திரள் பதத்தில் இறக்கி வடிகட்டி வைத்துக் கொள்ளவும்.

**அளவு :-** 1¼ முதல் 1½ வராகனடை.

**தீரும் நோய் :-** காசம், இருமல், உளைமாந்தை, ஈளை முதலிய கப நோய்கள் தீரும்.

### 1103. தூதுவனை நெய் (வேறு)

தூதுவனம் பழச்சாறு ¼ படி, பசுவின் நெய் ¼ படி, தூதுவனை வேர்ப்பட்டை, ஆபாதோடை வேர்ப்பட்டை, நெருஞ்சி வேர்ப்பட்டை, கண்பங்கத்திரி வேர்ப்பட்டை, இவைகளை அரைத்த விழுது வகைக்கு 1¼ பலம். கருஞ்சீரகம், வெளிச்சிப் பிசின், கஸ்தூரி மஞ்சள், சிற்றரத்தை, வசம்பு, உள்ளித்திரி இவை வகைக்கு 3 வராகன் எடை ( 10½ கிராம் ), இவற்றுள் இடிக்க வேண்டியவைகளை இடித்து, அரைக்க வேண்டியவைகளை அரைத்தும் வைத்துக் கொள்க.

**செய்முறை :-** நெய்யையும், சாற்றையும் கலந்து முன் சித்தப்படுத்தினவைகளையும் கரைத்துக் காய்ச்சிப் பதத்திலிறக்கி வடிகட்டிப் பீங்கான் பாத்திரத்தில் வைத்துக் கொள்க. நெய்யைத் தனியாகவும், கடுகைத் தனியாகவும் வைத்துக் கொள்ள வேண்டியது.

**அளவு :-** நெய்  $1\frac{1}{4}$  வராகனடை வீதம் உட்கொள்ள வேண்டும். கடுகு 2 வராகன் எடை வீதம் உட்கொள்ள வேண்டும்.

**தீரும் நோய் :-** காசம், சுவாசம், இருமல் முதலிய கப நோய்களெல்லாம் தீரும்.

#### 1104. தூதுவனை நெய் (வேறு)

தூதுவனை வேர், வேப்பம்பட்டை, சீந்தில் இலை கொடியுடன், பேய்ச் சுண்டைப்பழம், கண்டங்கத்திரி வேர்ப்பட்டை வகைக்கு  $\frac{1}{2}$  பலம் ( $17\frac{1}{2}$  கிராம்), பசுவின் நெய்  $\frac{1}{4}$  படி.

**பெய்முறை :-** மேற்படி வகைகளை நீர் விட்டு மை போல் அரைத்து நெய்யிற் கலக்கிப் பதமாயிரித்து வைத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

**அளவு :-** 1 முதல்  $2\frac{1}{2}$  வராகனடை. கடுகுடன் உட்கொள்ள வேண்டும்.

**தீரும் நோய் :-** கக்கல், விக்கல், இருமல், சுரத்திற்குப் பின் காணும் இருமல், இரைப்பிருமல், காசம், சயம் ஆகியவை தீரும்.

**பந்தியம் :-** புகை, புளி, புணர்ச்சி நீக்குக.

#### 1105. அயவத்திச் சூரணம்

தூதுவனை வேர், மிளகு, இந்துப்பு, தான்றிக்காய்த் தோல், நெல்லிமுள்ளி, இலவங்கம், அதிமதுரம், நற்சீரகம், கருஞ்சீரகம், ஏலம், திப்பிலி, கண்டங்கத்திரிப்பழம் இவை வகைக்கு 1 பலம் (35 கிராம்), மேற்றோல் சீவிய சுக்கு 4 பலம் (140 கிராம்), மஞ்சள் கடுக்காய்த் தோல் 13 பலம் (455 கிராம்), சிவதை வேர்த்தூள் 13 பலம் (455 கிராம்), நிலாவாரைத் தூள் 6 பலம் (210 கிராம்)

**பெய்முறை :-** இடிக்க வேண்டியவைகளை இடித்தும், பொடிக்க வேண்டியவைகளைப் பொடித்தும் பீங்கான் பாத்திரத்தில் வைத்துக் கொள்ளவும்.

**அளவு :-** 1 முதல்  $1\frac{1}{2}$  வராகன் எடை.

**அனுபாணம் :-** சர்க்கரை அல்லது தேன்

**தீரும் நோய்கள் :-** எல்லா வகை வாயுக்கள், வாதம், பித்தம், கபம் ஆகியவை சம்பந்தமான நோய்கள் முதலிய பல நோய்கள் தீரும்.

#### 1106. இன்பூரா இளகம்

(அ) இம்பூரல் சமூலம் 16 பலம் (560 கிராம்), பசுவின் பால் 8 பலம் (280 கிராம்)

(ஆ) மேற்றோல் சீவிய சுக்கு, சீரகம், தாளிசம், கசகசா, இலவங்கப்பத்திரி, ஏலரிசி, அதிமதுரம், பேரிச்சம்பழம், மிளகு இவை வகைக்கு  $\frac{1}{2}$  பலம் ( $17\frac{1}{2}$  கிராம்), சிறுநாகப்பு, சன்னலவங்கப்பட்டை இவை வகைக்கு  $\frac{1}{4}$  பலம் ( $8\frac{1}{4}$  கிராம்), நாட்டுச் சர்க்கரை 10 பலம் (350 கிராம்)

**பெய்முறை :-** இம்பூரல் சமூலத்தை நன்றாகச் சிதைத்து இரண்டு படி தண்ணீர் விட்டுக் கால்படியாகச் சுண்ட வைத்திறக்கி வடிகட்டின குடிநீருடன்



பாலைக் கலந்து அதில் சர்க்கரையைக் கரைத்துப் பாகு செய்து பாகுபதத்தில் (ஆ)வில் சொல்லியிருக்கிற சரக்குகளை இடித்துத் துணியில் சலித்த தூள்களை அதில் கொட்டிக் கிளறி நன்றாகக் கலந்த பின்பு கீழிறக்கி ஆறினபின்பு பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 1 முதல் 1½ வராகன் எடை.

**தீரும் நோய்கள் :-** இருமல், கபம், சய நோய் ஆகியவை தீரும்.

### 1107. குக்கிராதிச் சூரணம்

சுத்தி செய்த குக்கில் 32 வராகன் எடை (112 கிராம்), (இதற்கு மைசாட்சியென சென்னையில் யாவருமறிந்த பெயர் வழங்கப்படுகிறது), சுத்தி செய்த பறங்கிப்பட்டை 16 வராகன் எடை ( 56 கிராம்), சுத்தி செய்த நெல்லிக்காய்க் கெந்தகம் 8 வராகன் எடை ( 28 கிராம் ), அரிசித் திப்பிலி, கண்டத்திப்பிலி, வெட்பாலையரிசி, வாய்விளங்கம் வகைக்கு 2 வராகன் எடை (7 கிராம்)

**செய்முறை :-** இவை எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகச் சேர்த்து இடித்து துணியில் சலித்துக் கொள்ளவும். நெல்லிக்காய்க் கெந்தகத்தைத் தனியே தூள் செய்து துணியில் சலித்து ஒன்றாகக் கலந்து கொள்ளவும்.

**அளவு :-** 1 முதல் 1½ வராகன் எடை.

**அனுபாணம் :-** வெந்நீர், சர்க்கரை, நெய், தேன் முதலியவைகளாம்.

**தீரும் நோய்கள் :-** பக்கசூலை, அல்குல்புற்று, விப்புருதி, பவுத்திரம், கண்டமாலை, மூலம், பிளவை, இருபத்தோரு வகை மேகங்கள், கபாலசூலை, புண், கிரந்தி, மேகசூலை, மேகரணம், நாபிப் புண், அரையாப்பு, மேக வாயு, திமிர் வாதம், நடுக்குவாதம் இவை தீரும்.

**பத்தியம் :-** கீரை, சிறு பயறு, கத்தரிப்பிஞ்சு, முருங்கைப் பிஞ்சு, பால், நெய் ஆகியவைகளாம். புளி, புகை, புணர்ச்சி, வாயு உணவுப் பண்டங்கள், மீன், கருவாடு, வாழை வாசனை, சாணி வாசனை இவை ஆகா. முக்கூட்டு எண்ணெயில் தலை முழுக்கு செய்யவும்.

### 1108. குக்கில் வல்லாதி

(அ) சுத்தி செய்த குக்கில் 15 பலம் ( 525 கிராம் ), சுத்தி செய்த சேராங்கொட்டை 7½ பலம் (262½ கிராம்). (ஆ) வட்டத்திருப்பி, பேய்ப்புடல், தேவதாரம், கருஞ்சீரகம், வாய்விளங்கம், செவியம், கொடிவேலி வேர்ப்பட்டை, கார்போகரிசி, கடுகு ரோகணி, வசம்பு, மரமஞ்சள், அதிவிடயம், சாதிப்பத்திரி, சிறு தேக்கு, நுனி மஞ்சள், மஞ்சிட்டி, அரிசித்திப்பிலி, ஓமம், கண்டத்திப்பிலி வகைக்கு 4 வராகன் எடை (14 கிராம்), (இ) எவட்சாரம், வெண்காரம், படிசாரம், நவாச்சாரம், கல்லுப்பு, கறியுப்பு, வெடியுப்பு இவை வகைக்கு 4 வராகன் எடை ( 14 கிராம்), (ஈ) தேன் செல்லத்தக்க அளவு.

**செய்முறை :-** (அ)விலுள்ள சரக்குகளை இடித்துத் துணியிற் சலித்துக் கொள்ளவும். (இ)விலுள்ள உப்புகளைத் தூள் செய்து மேற்படி தூள்களுடன்

கலந்து வைத்துக் கொள்ளவும். சேராங்கொட்டையைக் கல்லுரலிலிட்டு மைபோல் இடித்துத் தனியே வைத்துக் கொள்ளவும். குக்கிலைத் தனியே இடித்து மை போல் ஆனபின்பு மேற்படி சேராங்கொட்டையைச் சேர்த்து இடித்து நன்றாகக் கலந்து பின்பு மேற்படி தூள்களை சிறுகச் சிறுகத் தூவி எல்லாம் சென்ற பின்பு எடுத்து அம்மியில் வைத்துத் தேனைச் சிறுகச் சிறுக வார்த்துத் தீப்பியில்லாமல் வெண்ணெய் போலாகிற வரையில் அரைத்துப் பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**குறிப்பு :-** சேராங்கொட்டையைப் பாகங்களில் குழித் தைலமிறக்கிச் சேர்த்துக் கொள்வது உத்தமம். சேராங்கொட்டையைச் சேர்த்து எவ்வளவு இடித்தாலும், எவ்வளவு அரைத்தாலும் அதன் ஒரு மசிகிறதில்லை. அதனால் அதிகப் பயனேதுமில்லை. ஆகையால் சேர்க்க வேண்டிய சேராங்கொட்டையைக் குழித் தைலமிறக்கி எவ்வளவு தைலமிறங்குகிறதோ அவ்வளவையும் சேர்த்துக் கொள்ளலாம் அல்லது சேராங் கொட்டை ஒரு பலத்திற்கு அதன் தைலம் கால் பலம் சேர்த்துக் கொண்டால் சற்றேறக் குறையச் சரியாயிருக்கும். இதில் எள்ளும், தேங்காயும் சேர்க்கப்படவில்லை. மெலிந்த உடலினரானால் மூன்றரை பலம் எள்ளையும், மூன்றரை பலம் தேங்காயையும் சேர்த்து இடித்து அரைத்துக் கொள்ளவும்.

**அளவு :-** ½ முதல் 1 வராகனடை தைலம் சேர்த்துச் செய்திருந்தால் ¼ முதல் ½ வராகன் எடை.

**தீரும் நோய்கள் :-** பதினெட்டு வகைக் குட்டங்கள், இருபத்தோரு வகைப் பிரமேகங்கள், எருவாய் நோய், நீர் வடிதல், எண்பது வகை வாதங்கள் ஆகியவை தீரும். இன்னும் எல்லா வகை மேக நோய்களும் தீரும்.

### 1109. குக்கிலாதி உருண்டை

சுத்தி செய்த குக்கில், ஓமத்தூள், கருஞ்சீரகத் தூள், குறிஞ்சான் வேர்ப்பட்டைத் தூள், ஈகரி வேர்ப்பட்டைத் தூள் இவை வகைக்கு 2 வராகன் எடை (7 கிராம்) சுத்திசெய்த இரசம் 2 வராகன் எடை.

**பெய்முறை :-** இரசத்தைக் கல்வத்திலிட்டு வெற்றிலைச் சாற்றை சிறுகச் சிறுக விட்டரைத்து இரசம் மடிந்த பின்பு முன் தூள்களை ஒன்றாகக் கலந்து சேர்த்து வெல்லத்தை கரைத்து தெளியவைத்து அந்தத் தெளிவைச் சிறுகச் சிறுக விட்டு இரண்டு சாமமரைத்து முப்பத்திரண்டு மாத்திரைகளாகச் செய்து வைத்துக் கொள்க.

**அளவு :-** காலையில் 3 மாத்திரையும், மாலையில் 2 மாத்திரையும் உட்கொள்ள வேண்டும். ஆனால் நோயாளி பலவானாக இருக்க வேண்டும். மெலிந்த உடலினரானால் காலையில் ஒரு மாத்திரை, மாலையில் ஒரு மாத்திரை போதும். சிலருக்கு மூன்று நாளைக்குள் வாய் பிடித்துப் போகும். வாய் பிடித்தால் மருந்தை நிறுத்தி விடவும். வேளைக்கு மூன்று மாத்திரை கொடுக்க வேண்டும் என்பது அவசியமல்ல ; சம யோசிதம் போல் நிதானித்து உபயோகிக்க வேண்டியது. ஐந்துநாள், ஏழுநாள், ஒன்பதுநாள் வரையிலும் கொடுக்கலாம்.



**அனுபாணம் :-** தேன், சர்க்கரை, வெண்ணெய் முதலியவைகளாம்.

**தீரும் நோய்கள் :-** குழிப்புண், ஆறாத புண், வாத சூலை, வாயு நோய்கள், கைகால் முடக்கு, கைகால் கடுப்பு, சூலைக்கட்டு ஆகியவை தீரும்.

**பத்தியம் :-** பழையது, ஈர வெங்காயம் சாப்பிடவும். வெந்நீர் தலை முழுக்கு செய்யவும். விளக்கெண்ணெய் தேய்த்துக் கொள்ளவும். முருங்கைக் கீரை, நெய், நெத்திலிக் கருவாடு ஆகியவை சேர்க்கவும்.

**குறிப்பு :-** இதனை உள்ளுக்கு உபயோகிப்பதைப் பார்க்கிலும் புகையாக உபயோகிக்கலாம். இப்படி செய்வதால் அதிக தொந்தரவில்லாமல் குணமுண்டாகும்.

### 1110. புடலாதி குக்கில் நெய்

(அ) பேய்ப்புடல் சமூலம், வேப்பம்பட்டை, அகில்பட்டை, நாவற்பட்டை, நன்னாரி வேர், அத்தி முகிழ், ஆலமுகிழ், அரசமுகிழ், இச்சிமுகிழ், கண்டத்திப்பிலி, இலந்தைப் பட்டை, அதிமதுரம், கரிபாலை வேர், வாழைக்கிழங்கு, கோரைக்கிழங்கு, தாமரைக்கிழங்கு, தாமரை வளையம், சிவதை வேர் இவை வகைக்கு 10 பலம் (350 கிராம்), இவற்றை நன்றாகச் சிதைத்து ஒரு பாண்டத்தில் போட்டுப் பதினாறுபடி தண்ணீர் விட்டு எட்டிலொரு பாகமாகச் சுண்டக்காய்ச்சி வடிகட்டி வைத்துக் கொள்ளவும்.

(ஆ) பசு நெய் 1½ படி. பால் 2 படி.

(இ) அதிமதுரம், சந்தனம், இந்துப்பு, இலவங்கம், திராட்சை, வெள்ளிலோத்திரம், மஞ்சள், மரமஞ்சள், அரிசித் திப்பிலி, தேவதாரம், தாமரை வளையம், தாமரைத் தாது, ஆலமுகிழ், முக்குரட்டை வேர், கடுகு ரோகணி, மஞ்சள் கடுக்காய்த் தோல், தான்றிக்காய்த் தோல், நெல்லிமுள்ளி, மஞ்சிட்டி, விலாமிச்சம் வேர், செங்கமுநீர்க்கிழங்கு, பெருங்கரும்பை, அத்திமுகிழ், வேப்பனார்க்கு இவை வகைக்கு 3 வராகன் எடை (10½ கிராம்). (இவை எல்லா வற்றையும் இடித்துத் தூள் செய்து கொள்ளவும்). சுத்தி செய்த குக்கில் 30 வராகன் எடை (105 கிராம்), இவ்விரண்டையும் அம்மியில் வைத்துப் பசும்பாலை விட்டு வெண்ணெய் போல் அரைத்து வைத்துக் கொள்க.

**செய்முறை :** (அ)விலுள்ள குடிநீரையும் (ஆ)விலுள்ள திரவங்களையும் சேர்த்து (இ)யில் சொன்னபடி சித்தஞ் செய்திருப்பதை அதில் கரைத்து அடுப்பேற்றி ஐந்து நாள் வரையில் மந்தாக்கினியாக எரித்து ஆறாம் நாள் காய்ச்சிக் கடுகு திரள் பதத்திலிறக்கி வடிகட்டிப் பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 1¼ முதல் 1½ வராகனெடை. காலையில் ஒரு வேளை மாத்திரம் உட்கொள்ளவும். மேலுக்கும் உபயோகிக்கவும்; நசியமும் செய்யவும்.

**தீரும் நோய்கள் :-** எல்லா வகை வீக்கங்கள், எல்லா வகைப் புண்கள், கண்டமாலை, பவுத்திரம், நரம்பைத் தின்கிற குட்டம், குன்மம், பிரமேகம், வாதம் சோகை முதலியவை தீரும். பலமான நோய்க்கு இதுவே சஞ்சீவி.



### 1111. குக்கில் நெய்

(அ) அரிசித் திப்பிலி, கண்டத் திப்பிலி, செவியம், சித்திர மூல வேர்ப்பட்டை, பொன் முசுட்டை, சீந்தில் கொடி, சுண்டை வேர், வில்வ வேர், ஆடாதோடை வேர், இஞ்சி, பேய்ப்புடல், கண்டங்கத்திரி, வேப்பம்பட்டை, கருவேலம்பட்டை, ஆயில்பட்டை, புங்கம் பட்டை, சரக் கொன்றைப்பட்டை, கோரைக் கிழங்கு, ஆடு திண்டாப் பாளை வேர்ப்பட்டை, செங்கடுக்காய்த் தோல், கொத்துமல்லி விதை, தேவதாரம், வசம்பு, முக்கா வேளை வேர் ஆகிய இவற்றை வைய்யிலில் காய வைத்து இடித்து வகைக்கு 7½ பலம் (262½ கிராம்). இவற்றை ஒரு பாண்டத்திலிட்டுப் பதினாறு படி நீர் விட்டு எட்டிலொன்றாகக் காய்ச்சி வடிகட்டி வைத்துக் கொள்ளவும்.

(ஆ) பசுவின் நெய் 1படி. பால் 1½ படி.

(இ) சீனாக்காரம், சிறுநாகப்பு, மேற்றோல் சீவின சுக்கு, மிளகு, அரிசித்திப்பிலி, தேவதாரம், மஞ்சள் கடுக்காய்த் தோல், தான்றிக்காய்த் தோல், நெல்லிமுள்ளி, சவுக்காரம், சத்திச்சாரம், கோட்டம், வசம்பு, இலவங்கப்பூத்திரி, கொடி வேலிப் வேர்ப்பட்டை, கண்டத்திப்பிலி, கையாந்தக்கரை, கடுகு ரோகிணி, சாரணைக் கிழங்கு, பூமி சர்க்கரை கிழங்கு, அதிவிடயம், பொன்முசுட்டை வேர், வெண்கடுகு, சடாமாஞ்சில், பெருங்குரும்பை, யானைத் திப்பிலி, பெருங்காயம், ஓமம், இந்தூப்பு, வளையலுப்பு, வெடியுப்பு, கல்லுப்பு, பெருமர்ப்பட்டை இவை வகைக்கு 1 வராகன் எடை (3½ கிராம்), இவைகளை இடித்துத் தூள் செய்து துணியில் சலித்துக் கொள்ளவும் ; சுத்தி செய்த குக்கில் 5 பலம் (175 கிராம்). இதனையும் இடித்துக் கொள்ளவும். பிறகு இரண்டையும் சேர்த்து அம்மியில் வைத்துப் பாலைச் சிறுகச் சிறுகத் தெளித்து வெண்ணெய் போல் அரைத்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

**செய்முறை :-** (அ) விலுள்ள குடிநீருடன் (ஆ)விலுள்ள நெய்யையும் பாலையும் கலந்து (இ)யில் சொன்னபடி சித்தப்படுத்தினதைக் கரைத்து அடுப்பேற்றி, ஐந்து நாள் வரையில் மந்தாக்கினியாக எரித்துக் காய்ச்சிக் கடுகு திரள் பதத்திலிறக்கி வடிகட்டி ஒரு பாத்திரத்தில் வைத்து வாய்பந்தனம் செய்து ஒரு வாரம் வரையில் தானிய புடம் வைத்துப் பிறகு உபயோகிக்கவும்.

**அளவு :-** 1 வராகனெடை. காலை, மாலை இரண்டு வேளையும் உபயோகிக்கவும்.

**பத்தியம் :-** தேன், சர்க்கரை, பாலேடு, வெண்ணெய் முதலியவைகளாம்.

**தீரும் நோய்கள் :-** பலத்திரம், பிளவை, சூலை, எட்டு வகைக் குன்மம், விப்புருதி, நாவில் புண், கொங்கை குத்து, கண்டமாலை, இருபத்தோறு மேகம், கைகால் முடக்கு, உடலில் கறுப்பு ஆகியவை தீரும்.

**பத்தியம் :-** புளி, புகை, கசப்பு, நல்லெண்ணெய், கடுகு, பழையது, பச்சை மீன், கருவாடு, பாசற்காய், பறங்கிக்காய், பூசணிக்காய், அகத்திக்கீரை, தேங்காய், முருங்கைக் கீரை ஆகியவை ஆகா. இச்சாபத்தியம்.

**குறிப்பு :-** குக்கில் சம்பந்தமான எல்லா மருந்துகட்கும் மேற்கண்ட பத்தியமேயாம். ஆனால் வயது வலிமை, உடல் வலிமை முதலியவைகளுக்குத் தகுந்தபடி சமயோசிதம் போல் பத்தியம் ஏற்படுத்த வேண்டியது மருத்துவர்களின் கடமையாகும்.

### 1112. குக்கில் நெய் (வேறு)

(அ) வேப்பம்பட்டை (ஐம்பது ஆண்டுகளுக்குக் குறையாததாக இருக்க வேண்டும்). கண்டங்கத்திரி சமூலம், பேய்ப்புடல் சமூலம், ஆடாதோடை வேர்ப்பட்டை, மேற்றோல் நீக்கின சீந்திற் கொடி, சிறுவழுதளை வேர் வகைக்குப் 10 பலம் (350 கிராம்). (இவற்றை வெய்யிலில் உலர்த்தி இடித்துத் தூள் செய்து பதினாறு படி தண்ணீரில் போட்டு எட்டிலொன்றாகக் காய்ச்சி வடிகட்டி குடிநீரை வைத்துக் கொள்க)

(ஆ) பசுவின் நெய் 1 படி, பசுவின் பால் 1½ படி.

(இ) பொன் முசுட்டை வேர், வாய்விளங்கம், செவியம், தேவதாரம், திப்பிலி, எவச்சாரம், சத்திச்சாரம், ஏலம், மஞ்சள், விழுதி வேர்ப்பட்டை, வெட்பாலை, மிளகு, ஓமம், கொடி வேலி வேர்ப்பட்டை, கடுகு ரோகணி, மஞ்சிட்டி, அதிவிடயம், வாய்விளங்கம், மஞ்சட் கடுக்காய்த் தோல், வசம்பு, சீரகம் இவை வகைக்கு 2 வராகன் எடை. இவற்றை இடித்துத் தூள் செய்து துணியில் சலித்துக் கொள்ளவும். சுத்தி செய்த குக்கில் 5 பலம் (175 கிராம்). இதையும் இடித்துத் தூள் செய்து முன் தூள்களையும் கலந்து அம்மியில் வைத்துப் பாலைத் தெளித்து வெண்ணெய் போல் அரைத்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

**செய்முறை :-** (அ) விலுள்ள குடிநீருடன் (ஆ) விலுள்ள நெய்யையும் பாலையும் கலந்து (இயில் சொல்லியிருக்கிறபடி சித்தப்படுத்தின மருந்துகளைக் கரைத்து அடுப்பேற்றி ஐந்து நாள் வரையில் மந்தாக்கினியாக எரித்து ஆறாம் நாள் காய்ச்சிக் கடுகு திரள் பதத்திலிறக்கி வடிகட்டிப் பீங்கான் பாத்திரத்தில் விட்டு வாய்பந்தனம் செய்து ஒரு வாரம் தானியபுடம் வைத்து உபயோகிக்கவும்.

**அளவு :-** 1முதல் 1¼ வராகன் எடை.

**அனுபாமை :-** சர்க்கரை, தேன் முதலியவைகளாம்.

**தீரும் நோய்கள் :-** பவுத்திரம், பதினெட்டுவகைச் சூலைகள், மேகம், விப்புருதி, கண்மயாலை, கிராணி, மூலக்கழிச்சல், வாதம், பேய் போல் துடித்து விழுதல், பீனிசம், ஆறாத புண், கக்கல் ஆகியவை தீரும்.

**பத்தியம் :-** மேற்கண்டவைகளேயாம்.

### 1113. சரீர பிபாஷணம்

பச்சை அமுக்குராக்கிழங்கு தேவையான அளவு, அதனை தண்ணீரால் மண்ணில்லாமல் கழுவி சுத்தி செய்து சக்கரமான வில்லைகளாகத் துண்டித்து ஒரு பாத்திரத்தில் போட்டு அவை அமிழ்ந்திருக்கும்படியாகப் பசுவின் பாலை விட்டு வேக வைத்துப் பால் சுண்டினபின்பு எடுத்து வெய்யிலில் உலர்த்தி இடித்துத் துணியில் சலித்தத் தூள் 8 பலம் (280 கிராம்), சிறுநாகப்பூ, ஏலம், சாதிக்காய்,

சாதிப்பத்திரி, இவை வகைக்கு 1 வராகன் எடை, மாசிக்காய்த் தோல் 1 பலம், (இவை எல்லாவற்றையும் இடித்துத் தூள் செய்து துணியில் சலித்து வடிகட்டிக் கொள்ளவும்). சர்க்கரை 10 பலம்.

**செய்முறை :-** மேற்படி இரண்டு வகைத் தூள்களையும் ஒன்றாகக் கலந்து சர்க்கரையையும் சேர்த்துக் கல்வத்தில் அல்லது அம்மியில் ஒரு மணி நேரம் அரைத்துப் பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 1½ முதல் 2½ வராகன் எடை.

**அனுபாணம் :-** தேன், நெய், வெண்ணெய் முதலியவைகளாம். காலை, மாலை இரண்டு வேளையும் உட்கொள்ளவும். இதனை உட்கொண்டவுடன் சீரண சக்திக்குத் தகுந்தபடி அரை, ஒன்று ஆழாக்கு காராம்பசுவின் பாலை அல்லது அது அகப்படாவிட்டால் பசுவின் பாலைக் கறந்தவுடன் பருகச் செய்ய வேண்டியது. பாலைக் காய்ச்சிக் கற்கண்டிட்டுப் பருகச் செய்யலாம். இவ்விதம் ஒன்று முதல் இரண்டு மண்டலம் உபயோகிக்கவும்.

**தீரும் நோய்கள் :-** மெலிந்த உடல் பருக்கும்; உடல் வலிமை உண்டாகும்; கணைக்கூடு சாந்தப்பட்டு உடல் குளிர்ச்சியுண்டாகும்; உடல் சூடு, உடல் வெட்டை, பித்தச் சூடு முதலிய பித்த சம்பந்தமான நோய்கள் தீரும்; பிரமியம், இருமல் ஆகியவைகளும் தீரும். சுரத்திற்குப் பின்னுண்டாகும் இருமல் ஆகியவை தீரும்.

**புத்தியம் :-** பழையது, மீன், கருவாடு இவை ஆகா.

#### 1114. அசுவ கெந்திச் சூரணம்

சுத்தி செய்த அசுவகெந்தித் தூள் 64 வராகன் எடை, மேல் தோல் சீவின சுக்குத் தூள் 32 வராகன் எடை, இலவங்கத் தூள் 1 வராகன் எடை, சிறு நாகப்பூ தூள் 2 வராகன் எடை, ஏலரிசித் தூள் 3 வராகன் எடை, இலவங்கப்பட்டைத் தூள் 4 வராகன் எடை, இலவங்கப்பத்திரித் தூள் 5 வராகன் எடை, சீரகத் தூள் 6 வராகன் எடை, கொத்துமல்லி விதைத் தூள் 7 வராகன் எடை, மிளகுத் தூள் 8 வராகன் எடை, அரிசித் திப்பிலித் தூள் 16 வராகன் எடை, சர்க்கரை 15 பலம் (575 கிராம்)

**செய்முறை :-** முன் சித்தப்படுத்தின தூள்களை எல்லாம் ஒன்றாகக் கலந்து ஒரு பாண்டத்தில் அரைப்படி பசுவின் பாலையும், தண்ணீரையும் கலந்து விட்டுப் பாண்டத்தின் வாய்க்கு வேடு கட்டி அதன் மீது மேற்படி தூளை வைத்து மேலே ஒரு சட்டியைக் கவிழ்த்துப் பிட்டவியலாக அவித்தெடுத்து உலர்த்தி மறுபடியும் தூள் செய்து சர்க்கரையைச் சேர்த்து ஒரு மணி நேரம் அரைத்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

**அளவு :-** 1½ முதல் 2½ வராகன் எடை.

**அனுபாணம் :-** நெய், தேன், வெண்ணெய் முதலியவைகளாம்.

**தீரும் நோய்கள் :-** வாயு வகைகள் சுரத்திற்குப் பின் காணும் அசதி, வலுக்குறைவு, பழைய சுரங்கள், அடுத்தடுத்து வரும் சுரங்கள் முதலியவை தீரும்.



**பத்தியம் :-** உடல் வலிமை, நோய் வலிமை ஆகியவைகளுக்குத் தகுந்தபடி புளி, வாயு பண்டங்கள் ஆகியவைகளை நீக்கி வைக்கவும்.

**குறிப்பு :-** அமுக்குராக் கிழங்கைச் சிறு துண்டுகளாகத் துண்டித்துப் பசுவின் பாலில் போட்டுப்பால் சுண்டக் காய்ச்சி வெந்தபதத்திலெடுத்து உலர்த்தி இடித்துத் தூள் செய்துகொள்ள வேண்டியது. அல்லது அமுக்குராக் கிழங்கை இடித்துத்தூள் செய்து மேலே சொல்லியிருக்கிறபடி பிட்டாக அவித்து எடுத்து உபயோகித்துக் கொள்ள வேண்டியது. இதுவே அமுக்குராக் கிழங்கின் சுத்தியம்.

### 1115. அசுவகெந்திச் சூரணம் (வேறு)

சுத்தி செய்த அசுவகெந்தித் தூள் 2 பலம் (70 கிராம்), நன்னாரி வேர்த்தூள் 1 பலம் (35 கிராம்), தண்ணீர் விட்டான் கிழங்குத் தூள் 1 பலம் (35 கிராம்), நிலப் பனைக் கிழங்குத் தூள் 1 பலம் (35 கிராம்), விலாமிச்சம் வேர்த்தூள், மேற்றோல் சீவின சுக்குத் தூள், மிளகுத் தூள், அரிசித் திப்பிலித் தூள், வாய்விளங்கத்தூள், சீரகத் தூள், சோம்புத் தூள், ஏலரிசித் தூள், கண்டத்திப்பிலித் தூள், செவ்வியத் தூள், கொடிவேலி வேர்ப்பட்டைத்தூள், சிறுதேக்குத் தூள், மஞ்சள் கடுக்காய்த் தோல் தூள், தான்றிக்காய்த் தோல் தூள், நெல்லிமுள்ளித் தூள், இலவங்கப் பட்டைத் தூள், இலவங்கப்பத்திரித் தூள், சிறுநாகப்பூத் தூள், இலவங்கத்தூள் இவை வகைக்கு 1 பலம் (35 கிராம்), சர்க்கரை 15 பலம் (525 கிராம்),

**பேச்சுமுறை :-** எல்லாத் தூள்களையும் ஒன்றாகக் கலந்து மேற்படி சர்க்கரையையும் சேர்த்து ஒரு மணி நேரம் அரைத்து எல்லாம் நன்றாகக் கலந்தான பின்பு பீங்கான் பாத்திரத்தில் வைத்துக் கொள்க.

**அளவு :-** 1½ முதல் 2½ வராகன் எடை.

**அனுபாணம் :-** நெய், தேன், வெண்ணெய், சர்பத் வகைகள் முதலியவைகளாம்.

**தீரும் நோய்கள் :-** மேற்கூறிய நோய்களெல்லாம் தீரும்.

### 1116. சரீர போசணம் (வேறு)

பச்சை அமுக்குராக் கிழங்கை அரைத்த விழுது 1 பலம் (35 கிராம்), வெந்நீர், பசுவின் பால், நெய், நல்லெண்ணெய் ஆகியவைகளில் ஒன்று 1 பலம் (35 கிராம்), முன் அரைத்த விழுதை மேற்கூறியவைகளுள் ஒன்றில் கலந்து உட்கொள்ள வேண்டியது. இவ்விதம் காலையில் ஒரு வேளை மாத்திரம் உபயோகிக்க வேண்டும். இதனை உபயோகித்தவுடன் பசுவின் பாலைக் காய்ச்சிக் கற்கண்டிலிட்டுப் பாளைச் செய்ய வேண்டும். இவ்விதம் செய்துவரின் இளைத்த உடல் பருத்துத் தழைக்கும். உடல் வலிமை உண்டாகும். பலமும், அழகும், வீரியமும் உண்டாகும்.

**பத்தியம் :-** புளிப்பு வகைகளை அதிகமாகச் சேர்க்கலாகாது. நல்ல சத்துள்ள ஆகாரங்களை உபயோகித்து வர வேண்டியது.

### 1117. அசுவகெந்தி ரசாயனம்

மேற்சொல்லியிருக்கிறபடி பசுவின் பாலில் வேக வைத்து உலர்த்தி இடித்த அசுவகெந்தித் தூள் 6½ பலம் (227½ கிராம்), மேற்றோல் சீவிய சுக்கு, மிளகு, திப்பிலி, செவ்வியம், வால்மிளகு, கண்டத்திப்பிலி, தாளிசப்பத்திரி, இலவங்கப்பத்திரி, இலவங்கப்பட்டை, இலவங்கம், சோம்பு, சிறுநாகப்பூ, ஏலம், சாதிக்காய், சாதிப்பத்திரி, நிலப்பனைக் கிழங்கு இவற்றின் தனித் தனித் தூள் வகைக்கு ½ பலம் (17½ கிராம்), கோரோசனை, குங்குமப்பூ, பச்சைக் கற்பூரம், கசகசா இவை வகைக்கு 1 வராகனெடை இந்நான்கையும் தனித் தனியே அரைத்து ஒன்றாகக் கலந்து வைத்துக் கொள்ளவும். சர்க்கரை 16 பலம் (560 கிராம்), நெய் 16 பலம் (560 கிராம்), தேன் 4 பலம் (140 கிராம்)

**செய்முறை :** மேற்படி தூள்களையெல்லாம் ஒன்றாகக் கலந்து சர்க்கரை, நெய், தேன் ஆகியவைகளையும் அதிற் சேர்த்து அம்மியில் அல்லது கல்வத்தில் நன்றாக அரைத்துப் பீங்கான் பாத்திரத்திற் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 1½ முதல் 2½ வராகன் எடை.

**தீரும் நோய்கள் :-** என்பு சுரம், மேகசுரம், கபதாகம், கை, கால் அசதி, எரிச்சல், அனல்மந்தம், பித்தவாயு, பழையசுரம் அடுத்தடுத்து வரும் சுரம், எலும்புருக்கி நோய், என்பு வெட்டை முதலிய அநேக நோய்கள் தீரும்.

### 1118. அசுவகெந்தி நெய்

(அ) பச்சை அசுவகெந்தி இடித்த சாறு 1 படி, வல்லாரைச் சாறு 1 படி, பசுவின் பால் 1 படி, பசுவின் நெய் 1 படி.

(ஆ) பச்சைக் கடலை 1 படி, இதனை ஒரு நாள் தண்ணீரில் ஊறவைத்து இடித்து 2 படி வெள்ளாட்டுப்பாலை விட்டுப் பிசைந்து வடிகட்டி எடுத்துக் கொள்ளவும்.

(இ) நன்னாரிவேர், நற்சீரகம், கருஞ்சீரகம், ஓமம், பெருஞ்சீரகம், கொத்துமல்லி விதை, இலவங்கம், இலவங்கப்பட்டை, இலவங்கப்பத்திரி, மேற்றோல் சீவினசுக்கு, மிளகு, அரிசித் திப்பிலி, ஏலம், சாதிக்காய் இவை வகைக்கு 1 வராகன் எடை. இவற்றைத் தனித்தனியே இடித்து துணியில் சலித்துக் கொள்ளவும்.

**செய்முறை :** (அ) விலுள்ளவைகளையும் (ஆ)விலுள்ளதையும் ஒன்றாகக் கலந்து இயிலுள்ள தூள்களைப் பால் விட்டு வெண்ணெய் போலரைத்து அதிற்கலக்கி அடுப்பேற்றிச் சிறு தீயாக எரித்து மெழுகு பதத்திலிறக்கி வடிகட்டி வைத்துக் கொள்ளவும்.

**அளவு :-** 1½ முதல் 3½ வராகன் எடை.

**தீரும் நோய்கள் :-** என்பு வெட்டை, சுரம், மேக ரணம், வெட்டை, சயம், இருமல், புகைச்சல், கை கால் அசதி ஆகியவை தீரும். இளைத்த உடல் பருக்கும். தாது வளமை, இரத்த விருத்தி முதலியவையுண்டாகும்.

**பந்தியம் :-** இச்சாபத்தியம், புணர்ச்சி நீக்குக.



### 1119. அசுவகெந்தி நெய் (வேறு)

பச்சை அசுவகெந்திக் கிழங்கை இடித்த சாறு 8 பலம் (280 கிராம்), பூசணிக்காய் 8 பலம் (280 கிராம்), பசுவின் நெய் 8 பலம் (280 கிராம்), தாளிசப்பத்தித் தூள், மேற்றோல் சீவின சுக்கு தூள், சிற்றாமணக்குப் பருப்பின் மீதிருக்கும் வெள்ளைச் சருகு அதைப் பிளந்தால் உள்ளிருக்கும் முளையிலை ஆகியவைகளை நீக்கின பருப்பு 2 வராகன் எடை (இதற்காக இந்தப் பருப்பை வெந்நீரில் போட்டுச் சற்று நேரம் தாமதித்து எடுத்தால் மேலிருக்கிற சருகையும், அதைப் பிளந்து உள்ளிருக்கிற முளையிலையையும் இலகுவாய் வெளிப்படுத்தி விடலாம்). கற்கண்டுத் தூள் 2 பலம் (70 கிராம்), சாதிக்காய்த் தூள் ½ வராகன் எடை, பசுவின் பால் செல்லத்தக்க அளவு.

**செய்முறை :** சாறு வகைகளையும் நெய்யையும் ஒன்றாகக் கலந்து கொள்ளவும். மற்றவைகளை அம்மியில் வைத்துப் பசுவின் பாலைச் சிறுகச் சிறுக வார்த்து வெண்ணெய் போலரைத்து முன் நெய்யில் கரைத்து அடுப்பேற்றிச் சிறு தீயாக எரித்துக் கடுகுதிரள் பதத்தில் இறக்கிக் கற்கண்டுத் தூளையும் தூவித் துழாவிப் பீங்கான் பாத்திரத்தில் வைத்துக் கொள்ளவும்.

**அளவு :-** 2 முதல் 3 வராகன் எடை. காலை, மாலை இரண்டு வேளையும் உபயோகிக்கலாம். சிறு பிள்ளைகளானால் ரஸ்தாளி வாழைப்பழத்தை அல்லது பேயன் வாழைப்பழத்தைச் சிறுதுண்டாகத் துண்டித்து எண்ணெயிற் போட்டுத் தேவையான அளவு கற்கண்டுத் தூளையும் சேர்த்து வேளையொன்றுக்கு ஒவ்வொரு துண்டாகச் சாப்பிடக் கொடுக்கலாம்.

**தீரும் நோய்கள் :-** வெட்டைச் சூடு, என்புகரம், மூலச் சூடு, கணைச் சூடு, பெரும்பாடு ஆகியவை தீரும். இளைத்த உடல் பருத்து வளமையாகும்.

**குறிப்பு :-** சிற்றாமணக்கின் பருப்பிற்குப் பதிலாக மேற்றோல் நீக்கின வாதுமைப் பருப்பைச் சேர்த்துக் கொண்டால் மிகவும் நன்மையாயிருக்கும்.

**பத்தியம் :-** இச்சாபத்தியம்.

### 1120. அசுவகெந்தி நெய்

(அ) அமுக்குராக்கிழங்கு 100 பலம் (3500 கிராம்), குப்பைமேனி சமூலம், வெள்ளைச் சாரணை சமூலம், பிரண்டை சமூலம், சிவதை சமூலம், சங்கிலை, மிளகுசாட்டரணை சமூலம் இவை வகைக்கு 10 பலம் (350 கிராம்), பெருங்குமிழ் வேர், பெருவாகை வேர், முன்னை வேர், வில்வவேர்ப்பட்டை, பாதிரிவேர், சிற்றாமல்லி வேர், பேராமல்லி வேர், நெல்லி மரப்பட்டை, கண்டங்கத்திரி சமூலம், சிறுவழுதலை சமூலம் இவை வகைக்கு 3 பலம் (105 கிராம்)

(ஆ) அதிமதூரம், மேற்றோல் சீவின சுக்கு, மிளகு, அரிசித் தீப்பிலி, மஞ்சள் கடுக்காய்த் தோல், தான்றிக்காய்த் தோல், நெல்லிமுள்ளி, தேவதாரம், சிற்றரத்தை, மஞ்சள், மரமஞ்சள், கண்டத்தீப்பிலி, கொடிவேலி வேர்ப்பட்டை, வாதுமடக்கிப் பட்டை, தகரை விதை, விழுலரிசி, கடுகுரோகணி, வால் மிளகு, சந்தனம், எவட்சாரம், சத்திச்சாரம், பெருங்காயம், கறியுப்பு இவை வகைக்கு 4



வராகன் எடை (14 கிராம்), இவற்றுள் இடிக்க வேண்டியவைகளை இடித்துத் தூள் செய்தும் தூள் செய்ய வேண்டியவைகளைத் தூள் செய்தும் ஒன்றாகக் கலந்து வைத்துக் கொள்க.

(இ) பசுவின் நெய் 1படி, பசுவின் பால் செல்லத்தக்க அளவு.

**செய்முறை :-** (அ)விலுள்ளவைகளில் துண்டிக்க வேண்டியவைகளைத் துண்டித்தும், வேர், பட்டை ஆகியவைகளை நன்றாகச் சிதைத்தும் ஒரு மண் பாண்டத்தில் போட்டுப் பதினாறு படி தண்ணீர் வார்த்து எட்டில் ஒரு பாகமாகச் சுண்டக் காய்ச்சி இளஞ்சூட்டுடன் பிழிந்து வடிகட்டி வைத்துக் கொள்க. (ஆ)விலுள்ள தூளை அம்மியில் வைத்துப் பசுவின் பாலைச் சிறுகச் சிறுகத் தெளித்து வெண்ணெய் போல் அரைத்து முன் சித்தப்படுத்தி வைத்திருக்கிற குடிநீரில் கரைத்து அதில் நெய்யையும் விட்டு அடுப்பேற்றி நான்கு நாள் வரையில் காலையிலும், மாலையிலும் இளஞ்சூடு காட்டி வர வேண்டும். ஐந்தாம் நாள் அடுப்பேற்றிச் சிறு தீயாக எரித்துக் கடுகு திரள் பதத்தில் இறக்கி வடிகட்டிச் சூபான பின் பீங்கான் பாத்திரத்தில் விட்டு வாய்பந்தனஞ் செய்து ஒரு மாதம் வரையில் தானியப் புடம் வைத்து எடுத்து வைத்துக் கொண்டு உபயோகிக்கவும்.

**அளவு :-** 1½ முதல் 3 வராகன் எடை.

**அனுபாணம் :-** தீப்பிலித்தூள் ½ வராகன் எடை, காந்தச் செந்தூரம் அல்லது தாம்பிரச் செந்தூரம். ½ குன்றி எடை. இவற்றைக் கலந்து மேற்படி நெய்யை அளவுப்படி விட்டுக் குழைத்து உட்கொள்ள வேண்டும். நோய் இலகுவாய் இருந்தால் மேற்படி நெய்யை மாத்திரம் தனியாக உபயோகிக்கலாம். அல்லது அரிசித்தீப்பிலித் தூளையும் சேர்த்து உபயோகிக்கலாம். இன்னும் பவழபற்பம், சிலாசத்துபற்பம், முத்துபற்பம், கஹ்ருபா பற்பம் முதலியவை களையும் சமயோசிதம் போல் மேற்படி நெய்யில் கலந்து உபயோகிக்கலாம். இவை எல்லாம் மருத்துவர்களின் மதி நுட்பத்தையும் சமயோசித சமார்த்தியத்தையும் சேர்ந்தது. இன்னும் கீழ்க்காணும் அட்டகூரணத்துடனும் இதைக் கொடுக்கலாம்.

**தீரும் நோய்கள் :-** சய நோய், இரைப்பிருமல், மந்தாரகாசம், பீலிகை, சுவையின்மை, விடாச்சுரம், என்புகரம், உட்காய்ச்சல், குன்மம், சூலை, இரத்தபித்தம், எலும்புருக்கி, வெப்பு, பிளவை முதலிய அநேக நோய்கள் தீரும்.

### அட்டகூரணம்

அகில்கட்டை, மலாக்காய்ச் சந்தனம், இலவங்கப்பட்டை, கோட்டம், கஸ்தூரி மஞ்சள் ஆகிய இவற்றின் தனித்தனித் தூள் வகைக்கு 1 வராகன் எடை (3½ கிராம்), குங்குமப் பூ 1 வராகன் எடை (3½ கிராம்), பச்சைக் கற்பூரம் 1 வராகன் எடை (3½ கிராம்), சமுத்திராப்பச்சை 1 வராகன் எடை (3½ கிராம்).

**செய்முறை :-** குங்குமப் பூவைக் கல்வத்திலிட்டு மை போல் அரைத்துச் சமுத்திராப்பச்சை, பச்சைக் கற்பூரம் ஆகியவைகளையும் தனித்தனியே சேர்த்துப் பொடித்து மற்ற தூள்களையும் ஒன்றாகக் கலந்து ஒரு மணி நேரம் அரைத்துக் குப்பியில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 6 முதல் 8 குன்றி எடை.

**தீரும் நோய்கள்:-** மேற்கண்ட நோய்கள் தீரும். ஆனால் மேற்கண்ட அசுவகெந்தி நெய்யுடன் அல்லது வேறுவகை அசுவகெந்தி நெய்யுடன் கலந்து உபயோகித்தால் சிறப்பான குணமுண்டாகும். இதைப் பற்றி மருத்துவ வல்லுநர்க்கு நாம் அதிகம் எழுதத் தேவையில்லை.

### 1121. அட்டாதிச் சூரணம்

வறுத்திடித்த அரிசித் திப்பிலித் தூள் 8 பங்கு, மேல்தோல் சீவின சுக்குத் தூள் 7 பங்கு, கருஞ்சீரகத் தூள் 6 பங்கு, நற்சீரகத் தூள் 5 பங்கு, மிளகுத் தூள் 4 பங்கு, இந்துப்புத் தூள் 3 பங்கு, வறுத்துத் தூள் செய்த பெருங்காயத் தூள் 2 பங்கு, ஓமத்தூள் 3 பங்கு, சர்க்கரை 36 பங்கு.

**செய்முறை :-** எல்லாத் தூள்களையும் ஒன்றாகக் கலந்து சர்க்கரையையும் சேர்த்து ஒரு மணி நேரம் கல்வத்தில் அல்லது அம்மியில் வைத்து அரைத்து எல்லாம் ஒன்றாகக் கலந்த பின்பு பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 1 முதல்  $1\frac{1}{2}$  வராகள் எடை.

**அனுபாமை :-** தேன், நெய் முதலியவைகளாம்.

**தீரும் நோய்கள் :-** அனல்மந்தம், கழிச்சல், வாயு, குன்மம், பித்தவாயு, மூலவாயு, சூதக சம்பந்தமான வாயுக்கள் ஆகியவைதீரும்.

**பந்தியம் :-** சமயோசிதம்போல் பத்திய மேற்படுத்தவும்.

### 1122. இங்குஷ்டாதி உருண்டை

மேற்றோல் சீவின சுக்கு, மிளகு, அரிசித் திப்பிலி, கருஞ்சீரகம், நற்சீரகம், இந்துப்பு, கருவேப்பிலை, சுத்தி செய்த வெண்ணாபி, பொரித்த வெண்காரம், பொரித்த பெருங்காயம், புளியம் புறணிச் சாம்பல் இவற்றின் தூள் வகைக்கு  $\frac{1}{4}$  பலம் ( $8\frac{1}{4}$  கிராம்), இஞ்சிச்சாறு, எலுமிச்சம்பழச்சாறு இவை வகைக்குச் செல்லத்தக்க அளவு.

**செய்முறை :-** எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகக் கலந்து அம்மியில் வைத்து ஆரம்பத்தில் இஞ்சிச்சாற்றைச் சிறுகச் சிறுக வார்த்து நாலுமணி நேரம் அரைத்துப் பிறகு எலுமிச்சம் பழச்சாற்றைச் சிறுகச் சிறுக வார்த்து நான்குமணி நேரம் அரைத்து, தேற்றான் கொட்டைப் பிரமாணம் மாத்திரைகள் செய்து நிழலில் உலர்த்தி குப்பியில் வைத்துக் கொள்ளவும்.

**அளவு :-**  $\frac{1}{2}$  முதல் 1 மாத்திரை.

**அனுபாமை :-** தேன், நெய், குடிநீர் வகைகள் முதலியவைகளாம்.

**தீரும் நோய்கள் :-** அனல்மந்தம், பித்தவாயு, பலவகை செரியாமை நோய், வயிற்றுப் பொருமல், வயிற்றுப்புசம், வயிற்றிறைச்சல், சூதக வாயு, அது சம்பந்தமான வலிகள் ஆகியவைகள் தீரும்.

**பந்தியம் :-** உடல் வலிமை, நோய் வலிமை, உடலியல்பு முதலியவை களுக்குத் தகுந்தபடி பத்தியமேற்படுத்தவும்.

**குறிப்பு :-** இந்த மாத்திரைகள் சீக்கிரம் கெட்டுப்போவதினாலும் சில உடலினர்க்கு அதிக கூட்டைக் கொடுப்பதினாலும் கொஞ்சம் நெய்யை ஒரு அனுபோக வைத்திய நவநிதம்



பாத்திரத்தில் வார்த்து அடுப்பேற்றி நெய் கொதிக்கும் பக்குவத்தில் மேற்படி மாத்திரைகளைப் போட்டு நன்றாகச் சூடு காண்கிற வரையில் வறுத்து ஆறவிட்டு எடுத்துக் குப்பியில் பத்திரப்படுத்தவும். இப்படிச் செய்வதால் மேற்கண்ட தீக்குணங்கள் இராது. இது பழக்கத்தினால் தெரியவந்தது.

### 1123. பெருங்காய இளகம்

மேற்றோல் சீவின சுக்கு, மிளகு, அரிசித் தீப்பிலி, இலவங்கம், ஓமம், நற்சீரகம், கொத்துமல்லி விதை, வாய்விளங்கம், குரோசாணி ஓமம், கண்டத்தீப்பிலி, யானைத் தீப்பிலி, கருவேப்பிலை இவற்றின் தனித்தனித் தூள் வகைக்கு 2 வராகன் எடை ( 7 கிராம்), நவச்சாரம், அன்னபேதி, இந்துப்பு, கல்லுப்பு, வெடியுப்பு, கெந்தாவெடியுப்பு இவற்றின் தனித்தனித் தூள் வகைக்கு 1 வராகன் எடை (3½ கிராம்). பருமனான ஐந்து எலுமிச்சம் பழச் சாறு.

**பெய்முறை:-** சரக்குகளின் தூள்களையும், உப்புக்களின் தூள்களையும் ஒன்றாகக் கலந்து பீங்கான் பாத்திரத்திற் போட்டு மேற்படி எலுமிச்சம்பழச் சாற்றை விட்டு இரவில் வைத்து தினம் இரண்டு மூன்று தடவை கிளறிக் கொண்டு வரவும். இளகிய பதத்தில் எடுத்துப் பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** ½ முதல் 1 வராகன் எடை.

**அனுபாமை :-** நெய், தேன் முதலியவைகளாம்.

**தீரும் நோய்கள் :-** அனல்மந்தம், தொடர்கழிச்சல், வயிற்றிரைச்சல், சோறு செரியாமை, செரியாமை வயிற்றுவலி முதலிய இரைப்பை சம்பந்தமான நோய்கள் தீரும்.

**பத்தியம் :-** சமயோசிதம்போல் பத்திய மேற்படுத்தவும்.

**குறிப்பு :-** இம்முறையில் ஐந்து எலுமிச்சம்பழச்சாறென எழுதியிருக்கிறது. ஆனால், தூள்களுக்குப் பிடிக்கிறவரையில் எலுமிச்சம் பழச்சாற்றை விட்டு இளஞ்சூட்டில் வைத்துச் சுண்ட வைத்துக் கொள்வதினால் அதிக குணம் உண்பாகிறது. இதனுடன் தேவையான தேனையும் சேர்த்து வைத்துக் கொண்டு உபயோகிப்பதனாலும் அதிக குணமே.

### 1124. பச்சை கற்பூராதீச் சூரணம்

உயர்ந்த மலாக்காப் பச்சைக் கற்பூரம் 1 பங்கு கிளியூரம் பட்டைத் தூள் 2 பங்கு, தக்கோலத் தூள் 5 பங்கு, சாதிக்காய்த் தூள் 2 பங்கு, இலவங்கப்பத்திரத் தூள் 5 பங்கு, இலவங்கப் பட்டைத் தூள் 8 பங்கு, சிறுநாகப் பூத்தூள் 7 பங்கு, மிளகுத் தூள் 8 பங்கு, செவ்வியத் தூள் 9 பங்கு, சர்க்கரை 45 பங்கு.

**பெய்முறை:-** பச்சைக் கற்பூரத்தைப் பொடித்துத் தனியே வைத்துக் கொள்ளவும். மற்றத் தூள்களையும் சர்க்கரையையும் ஒன்றாகக் கலந்து பச்சை கற்பூரப் பொடியைத் தூவி நன்றாகக் கல்வத்தில் ஒரு மணி நேரம் அரைத்துக் கார்க்குள்ள குப்பியில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 1 முதல் 1¼ வராகன் எடை.

**அனுபாமை :-** தேன், நெய் முதலியவைகளாகும்.



**தீரும் நோய்கள் :-** சயம், சுவாசம், இரைப்பிருமல், சுரம், குன்மம், மூலம், மார்வலி, கழுத்திசிவு, அனல்மந்தம் ஆகியவை தீரும்.

**பத்தியம் :-** உடல் வலிமை, நோய் வலிமை முதலியவைகளுக்குத் தகுந்தபடி சமயோசிதம் போல் பத்தியமேற்படுத்தவும்.

### 1125. கற்பூராதீ இளகம்

(அ) துளசி இலைச்சாறு, தூதுவளை இலைச்சாறு, கண்டங்கத்திரி இலைச்சாறு, சிறுவழுதலை இலைச்சாறு, வெண்ணொச்சி இலைச்சாறு, ஆடாதோடை இலைச்சாறு, இவை வகைக்கு  $\frac{1}{4}$  படி, இந்தச் சாறுகளை ஒரு புதுச்சட்டியில் விட்டு அடுப்பேற்றிச் சிறு தீயாக எரித்துக் காய்ச்சினால் மேலே ஆடை கட்டி வரும். இவ்விதமே எரித்துக் கொண்டிருந்தால் அந்த ஆடையானது திரண்டு வரும். அந்தச் சமயத்தில் அதை இறக்கி ஒரு துணியில் வடிகட்டித் தீப்பியை நீக்கி விட்டு அந்தத் தெளிநீரை மட்டும் தனியே வைத்துக் கொள்ளவும்.

(ஆ) தூதுவளை வேர்த்தூள்  $2\frac{1}{2}$  வராகன் எடை ( $8\frac{3}{4}$  கிராம்), மேற்றோல் சீவிய சுக்குத் தூள், இலவங்கப்பட்டைத் தூள், பச்சைக் கற்பூரத் தூள், அரிசித் தீப்பிலித் தூள், ஏலரிசித் தூள், இலவங்கத்தூள், இலவங்கப்பத்திரித் தூள், கஸ்தூரி மஞ்சள் தூள், சதகுப்பைத் தூள், கச்சோலத் தூள், சிறுநாகப் பூத்தூள், தக்கோலத் தூள், சபாமாகுசித் தூள், நற்சீரகத் தூள், அதிமதுரத் தூள், சாதிக்காய்த் தூள், சாதிப்பத்திரித் தூள், ஓமத் தூள், கற்கடக சிங்கித் தூள், சிறு தேக்குத் தூள், திராட்சைப் பழம், பேரிச்சம்பழம், தேற்றான் கொட்டை இவை வகைக்கு 2 வராகன் எடை (7 கிராம்)

(இ) கற்கண்டு, சீனி, தேன், நெய் இவை வகைக்கு 10 பலம் (350 கிராம்)

**செய்முறை:-** தேற்றான் கொட்டையைச் சிறு துண்டுகளாக வெட்டி தண்ணீரில் ஊற வைத்து வெண்ணெய் போலரைத்துக் கொள்ள வேண்டும். திராட்சைப் பழத்தையும், பேரிச்சம்பழத்தையும் தனித் தனியே அரைத்துக் கொள்ள வேண்டும். பிறகு இம் மூன்றையும் கலந்து பச்சைக் கற்பூரம் தவிர மற்ற தூள்களை எல்லாம் ஒன்றாகக் கலந்து அதிற் சேர்த்து கலந்து வைத்துக் கொள்ளவும். (அ) விலுள்ள தெளிநீரில் சர்க்கரையையும், கற்கண்டையும் கரைத்துப் பாகு செய்து பாகு பதத்தில் முன் சித்தப்படுத்தியிருக்கும் தூள்களைச் சிறுகச் சிறுகத் தூவி மத்தாற் கடைந்து தேனை விட்டுக் கிளறி முடிவில் நெய்யை விட்டு நன்றாகக் கிளறிச் சூடாறின் பின்பு பச்சைக் கற்பூரத்தைப் பொடித்துத் தூவிப் பிங்கான் பர்த்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 1 முதல்  $1\frac{1}{2}$  வராகன் எடை.

**தீரும் நோய்கள் :-** ஈளை, இருமல், காசம், சயம், கபசத்தி, கபசுரம், ஐய நோய் தொண்ணூற்றாறும் சர்வ பித்த நோய்கள் ஆகியவை தீரும்.

**பத்தியம் :-** நோய் வலிமை, உடல் வலிமை ஆகியவைகளுக்குத் தகுந்தாற் போல் பத்தியம் ஏற்படுத்த வேண்டியது.

## 1126. பறங்கிப் பட்டை இளகம்

(அ) பறங்கிப் பட்டை 10 பலம் (350 கிராம்) மேல் தோல் சீவின சுக்கு, மிளகு, அரிசித் திப்பிலி, கண்டத் திப்பிலி, சித்திர மூல வேர்ப்பட்டை, செவ்வியம், சிறு தேக்கு, இலவங்கப்பட்டை, இலவங்கப் பத்திரி, கோட்டம், அதி மதுரம், கருஞ் சீரகம், ஓமம், கற்கடகசிங்கி, அமுக்கிராக்கிழங்கு, உலர்த்தின வெள்ளறுகு, சிவணார் வேம்பு, பிரப்பங் கிழங்கு இவை வகைக்கு 1 பலம் (35 கிராம்), ஏலரிசி, இலவங்கம், சாதிக்காய், சாதிப்பத்திரி இவை வகைக்கு 2 வராகன் எடை (7 கிராம்), சங்கங்குப்பிச்சாறு செல்லத்தக்க அளவு, திருகுக் கள்ளி ½ வீசை (700 கிராம்) முதல் 1வீசை (1400 கிராம்).

(ஆ) நாட்டுச் சர்க்கரை 15 பலம் (525 கிராம்), தேன் 20 பலம் (700 கிராம்), நெய் 20 பலம் (700 கிராம்)

**செய்முறை :-** (அ) விவள்ள சர்க்குகளை எல்லாம் இடித்து துணியில் சலித்து சங்கங்குப்பிச் சாற்றை விட்டுப் பிட்டுப் போலப் பிசைந்து வைத்துக் கொள்ளவும். இருபத்தைந்து படி கொள்ளும்படியான ஒரு பாண்டத்தில் பத்து படி வெந்நீரை விட்டு அதில் மேற்படி திருகுக் கள்ளியைத் துண்டுகளாகத் துண்டித்துப் போட்டு பானை வாய்க்கு மெல்லிய துணியால் வேடுகட்டி அதன்மேல் முன் சித்தப்படுத்தியிருக்கிற தூள்களை வைத்துப் பரப்பி மேல் சட்டி மூடி, சந்தில்லாமல் சீலை மண் செய்து அடுப்பேற்றிச் சிறு தீயாக எரித்துச் சுமார் ாரை பங்கு நீர் சுண்டின சமயத்தில் எளிப்பை நிறுத்திக் குளிர ஆறின பின்பு கவசத்தைப் பிரித்துத் தூள்களை எடுத்து நிறுவில் உலர்த்தி, அம்மியில் வைத்து கட்டிகளில்லாமல் அரைத்துச் சர்க்கரையை வெந்நீரில் கரைத்துப் பாகு செய்து பாகுபதத்தில் தேனை விட்டுக் கலந்து தூள்களைச் சிறுகச் சிறுகக் கொட்டி மத்தால் கடைந்து, நெய்யையும் விட்டு நன்றாகக் கிளறி ஆறின பின்பு பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** ½ முதல் 2 வராகன் எடை. காலை, மாலை இரண்டு வேளையும் உபயோகிக்கவும். இருபது நாள், நாற்பது நாள் நோய் வலிமைக்குத் தகுந்தபடி உபயோகிக்க வேண்டும்.

**தீரும் நோய்கள் :-** மேகசூலை, வாத சூலை, கிரந்தி சூலை, இருபத்தோரு வகைப் பிரமேகங்கள், எட்டு வகைச் சூலை, மேகப் பிடிப்பு, வாயு, மேகரணம், கிரந்தி ரணம், மேக உஹல், மேகக் கட்டிகள், மேகத் தடிப்பு, மேகப் புடைப்பு ஆகியவைதீரும்.

**பத்தியம் :-** உப்பு, துவரை, உள்ளி, மிளகு, முருங்கைப் பிஞ்சு, வெந்நீர் ஆகியவைகள் ஆகும். மற்ற காரங்கள், புளிப்பு, புகை, புணர்ச்சி ஆகியவைகள் ஆகா. இவைகளை அறவே நீக்க வேண்டியது. மறு பத்தியத்தில் பசுவின் பால், பசுவின் நெய், பத்தியக் கருவாடு ஆகியவைகளை நாற்பது நாள் வரை கூட்டவும். ஆட்டிறைச்சி, மீன் முதலியவை ஆகா. மறு பத்தியம் நாற்பதுநாள் சென்ற பிறகு தான் மற்ற உணவுப்பண்பங்களை சேர்க்க வேண்டும். பத்திய முறைகளில் விழிப்பாக இருக்க வேண்டியது. கொடிய நோய்களால் ஆயுள் முழுவதும்



துன்பப்பட்டு இழப்பு அடைவதைப் பார்க்கிலும், இரண்டு மூன்று மாதம் கொஞ்சம் துன்பத்தைப் பொறுத்து, நோயை நீக்கிச் சுகத்தை அனுபவிப்பதே சிறப்பென புத்திமான்கள் தெரிந்து கொள்வார்களாக.

### 1127. பட்டைச் சூரணம்

சிவனார் வேம்பு சமூலம், சிறுகாஞ்சோரி வேர்ப்பட்டை, தலை சுருளி வேர்ப்பட்டை, சங்கங்குப்பி இலை, வெள்ளருகு சமூலம், கையாந்தகரைச் சமூலம், செங்கத்தாரிப் பட்டை, சங்கம் வேர்ப்பட்டை இவைகளைத் தனித்தனியே உலர்த்தி இடித்த தூள்கள் வகைக்கு 1 பலம் (35 கிராம்), சுத்தி செய்த பறங்கிப் பட்டைத் தூள் 8 பலம் (280 கிராம்)

**செய்முறை :-** தூள்களை எல்லாம் ஒன்றாகக் கலந்து நன்றாகக் கலக்கும்படி இரண்டொரு மணி நேரம் அரைத்துப் பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு:-** 1 முதல் 1½ வராகன் எடை.

**அனுபாணம் :-** சர்க்கரை, நெய், தேன், சிவனார் வேம்புக் குழித் தைலம் முதலியவைகளாம்.

**தீரும் நோய்கள் :-** மேகப் புண், மேகக் குபாரம், சூலைக் கட்டு, மேக வெள்ளை, கருமேகம், கருப்புச் சிட்டை ஆகியவைதீரும்.

**பந்தியம் :-** இச்சாபத்தியம், நெய், பால், இறைச்சி, மோர் ஆகியவை அதிகமாய்க் கூட்டவும்.

### 1128. பறங்கிப் பட்டை பதங்கம்

பறங்கிப்பட்டை 8 பலம் (280 கிராம்), இதனைப் பாக்கைப் போலச் சன்னமாகச் சீவி ஒரு மண்பாத்திரத்தில் போட்டு முசுமுசுக்கைச் சாற்றை அது மூழ்கி இருக்கும்படியாக விட்டு முப்பது நாழிகை ஊற வைத்துப் பிறகு அதை வெய்யிலில் உலர்த்தி மறுபடியும் முன்போல் மண்பாத்திரத்தில் போட்டுப் பொற்றலைக் கையாந்தகரைச் சாற்றை விட்டு முன் போல் ஊறவைத்து முன்போல் உலர்த்தி எடுத்துக் கொள்ளவும். பிறகு ஒரு வாய் குவிந்த கலசத்திற்கு அடியில் இருபது துவாரங்களிட்டு முன் சித்தப்படுத்தின பட்டைச் சீவலைப் போட்டுக் கலசத்தின் வாய்க்குச் சில்லிட்டு சீலை மண் செய்து உலர்த்திக் கொள்ளவும். பின் ஒரு பலம் சுத்தி செய்த கெந்தகம், ஒரு பலம் சுத்தி செய்த லிங்கம், அரைப்பலம் மருத்து வெள்ளை, அரைப்பலம் சந்தனத் தூள், அரைப் பலம் அகிற்கட்டைத் தூள், ஒரு வராகன் எடை கோரோசனை இவைகளைப் பொடித்து ஒரு குண்டு சட்டியில் போட்டு அதன் மீது முன் சித்தப்படுத்தின கலசத்தை வைத்துச் சந்தில்லாமல் சீலை மண் செய்து உலர்த்தி வட்டப்பில் வைத்து சந்தில்லாமல் மண் பூசி நான்கு நாழிகை நேரம் எரித்து ஆற விட்டுக் குளிர ஆறின பின் கலசத்தைப் பிரித்துக் கலசத்திலுள்ளதை எடுத்துப் பொடித்துப் பளிங்குக் குப்பியில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு:-** 1½ முதல் 2½ வராகனெடை.



**அனுபாணம் :-** தேன், நெய், சர்க்கரை முதலியவைகளாம்.

**தீரும் நோய்கள் :-** மேகசூலை, வெடி சூலை, வாத சூலை, இரச சூலை, இன்னும் பலவகைச் சூலைகள், சூலையினால் வந்த கை, கால் முடக்கம், பிபரி இசிவு, நரம்பு முடக்கம், கிரந்தி, ஆறாத புண்கள், அரையாப்பு முதலியவை தீரும்.

**பஞ்சீயம் :-** கத்தரிப்பிஞ்சு, முருங்கைப்பிஞ்சு, துவரை, முளைக்கீரை, அரைக்கீரை, குறவை மீன், வரால் மீன், கருவாடு, வெள்ளாட்டு வற்றல் ஆகியவை ஆகும். கைப்பு, புளிப்பு, வாழைக்காய், வாழையிலை, வாழை நிறல், கோழிப் பீ ஆகியவை ஆகா. எட்டு நாளைக்கொருமுறை உசிலம்பொடி அல்லது சீகைக்காய் தேய்த்து ஒரே வெந்நீரால் தலை முழுக்குச் செய்யவும்.

### 1129. பறங்கிப்பட்டைப் பதங்கம (சீவறு)

பறங்கிப்பட்டை 10 பலம் (350 கிராம்), இதனைப் பாக்கைப் போலச் சீவி ஒரு மண்பாத்திரத்தில் போட்டு அது அமிழ்ந்து கிடக்கும்படியாகச் சங்கங்குப்பிச் சாற்றை விட்டு மூன்று நாள் ஊற வைத்து நான்காம் நாள் வெய்யிலில் உலர்த்தி ஈரமில்லாமல் உலர்ந்த பின்பு இடித்துத் தூள் செய்து வைத்துக் கொள்க.

இலிங்கம், மனோசிலை, நெல்லிக்காய்க் கெந்தகம், இரச கற்பூரம், கார்போகரிசி, வன்னிவோப்பட்டை, கோட்டம், செண்பகமொக்கு, துத்தம், இரசம், இவை வகைக்கு ¼ பலம் ( 8¼ கிராம்), வங்காளப்பச்சை 1 வராகன் எடை ( 3½ கிராம்), துருசு ½ வராகன் எடை ( 1¾கிராம்), இந்தப் பன்னிரண்டு வகைகளையும் இடித்துத் தூள் செய்ய வேண்டியவைகளைத் தூள் செய்து மற்றச் சரக்குகளையும் தனித் தனி தூள் செய்து எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகக் கலந்து கல்வத்திலிட்டு நல்லெண்ணெயைச் சிறுகச் சிறுக வார்த்து இரண்டு மணி நேரம் அரைத்து ஒரு வில்லையாகச் செய்து கொள்ளவும்.

இந்த வில்லையை ஒரு பாணையின் நடுவில் வைத்து அந்தப் பாணை வாய்க்கு மெல்லிய துணியால் வேடுகட்டி முன் சித்தப்படுத்தி வைத்திருக்கிற பட்டைத் தூள்களை அதன் மேல் வைத்து மறுசட்டி மூடிச் சந்தில்லாமல் ஏழு சீலை மண் செய்து உலர்த்தி வட்டுப்பில் வைத்துச் சந்தில்லாமல் மண் தடவிக் கமலாக்கினியாக இரண்டு சாமம் எரித்து ஆற விட்டுக் குளிர ஆறின பின்பு கவசத்தைப் பிரித்துத் தூள்களை எடுத்து மறுபடியும் கல்வத்தில் பொடித்துப் பளிங்கு மூடியுள்ள குப்பியில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** ½ முதல் 1 வராகன் எடை. காலை, மாலை இரண்டு வேளையும் உபயோகிக்கலாம்.

**அனுபாணம் :-** தேன் நெய் முதலியவைகளாகும்.

நோய் வலிமைக்குத் தகுந்தபடி அரை முதல் ஒரு மண்டலம் உபயோகிக்கலாம்.

**தீரும் நோய் :-** மேகரணம், கிரந்தி, மேகவாயு, சூலை ஆகியவை தீரும்.

**பஞ்சீயம் :-** இச்சாபத்தியம்.

### 1130. பறங்கிப்பட்டைப் பதங்கம் (வேறு)

பசுவின் பாலில் சுத்தி செய்த பறங்கிப்பட்டை 10 பலம் (350 கிராம்) இதனை இடித்து ஒரு கலயத்தில் போட்டு வைத்துக் கொள்ளவும், சுத்தி செய்த 2½ பலம் (87 ½ கிராம்) நெல்லிக்காய்க் கெந்தகத்தை வேறொரு கலயத்தில் போட்டு அதனடியில் மூன்று துவாரஞ் செய்து வைத்துக் கொள்ளவும். கார்த்திகைக் கிழங்கு 2½ பலம் (87 ½ கிராம்), வசம்பு 2½ பலம் (87 ½ கிராம்), ஓமம் 2½ பலம் (87 ½ கிராம்) இம்மூன்றையும் சற்று சிதைத்து வேறொரு கலயத்தில் போட்டு அடியில் மூன்று துவாரஞ் செய்து இந்தக் கலயத்தின் வாய்க்கு அகலில் இட்டுச் சீலைமண் செய்து உலர்த்திக் கொள்ளவும். பட்டையுள்ள கலயத்தின் மீது கெந்தகக் கலயத்தை வைத்துச்சந்தில்லாமல் சீலைமண் செய்யவும். கெந்தகக் கலயத்தின் மீது கார்த்திகைக் கிழங்கு முதலியவைகளுள்ள கலயத்தை வைத்துச் சந்தில்லாமல் சீலை செய்து உலர்த்திக் கொள்ளவும். ஒரு முழக்குழிதோண்டி அதன் நடுவில் பட்டை இருக்கிற கலயம் மறைந்து போகும்படியான ஒரு குழிதோண்டி அதில் இந்தக் கலயத்தைப் புதைத்து வாய்மட்டம் மண் தள்ளவும். இந்தக் கலயங்களைச் சுற்றிலும் ஆறு அங்குலம் அகலமிருக்க வேண்டியது. மேலிருக்கிற இரண்டு கலயங்களைச் சுற்றிலும் வராட்டியை அடுக்கி நெருப்பிட்டு ஆறினபின்பு எடுத்தால் கார்த்திகைக் கிழங்கு முதலியவைகளின் தைலம் கெந்தகத்திலிறங்கி அந்தக் கெந்தகம் உருகிப் பட்டையில் இறங்கியிருக்கும். இதனை எடுத்துப் பொடித்துத் துணியில் சலித்து ஒரு தாழிச் சட்டியில் போட்டு சட்டி வாய்க்கு வேடுகட்டி அதன் விலாவில் துவாரஞ் செய்து இரண்டரைப்பலம் சாம்பிராணியைத் தூள் செய்து வைத்துக்கொண்டு புளியம்புறணி நெருப்பில் கொஞ்சம் கொஞ்சமாகப் போட்டு எழும்பும் புகையை அந்தப் பாணையைச் சாய்த்துப் பிடித்துப் பக்கத்திலுள்ள துவாரத்தின் மூலம் சட்டிக்குள் செல்லும்படிச் செய்யவேண்டியது. இவ்விதம் செய்வதால் மேற்படி மருந்தில் புகைபடுவதுடன் கொஞ்சம் பதங்கமும் ஏறி இருக்கும். குளிர ஆறினபின் இந்த மருந்தை எடுத்துப் பளிங்கு மூடியுள்ள குப்பியில் புத்திரபுடுத்தவும்.

**குறிப்பு :-** சாம்பிராணிப் புகையைக் காண்பித்துத் தொல்லைப்படுவதைக் காட்டிலும் கடையில் விற்கும் சாம்பிராணிப் பதங்கத்தில் 2½ வராகன் எடை சேர்த்து அரைத்து உபயோகித்தால் சிறப்பான குணத்தைத் தரும்.

**அளவு :-** 1முதல் 1½ வராகனெடை

**அனுபாமை :-** தேன், நெய், இளக வகைகள் முதலானவைகளாம்.

**தீரும்நோய்கள் :-** மேகரணம், சிரந்தி, மேகவாயு, கூலை ஆகியவை தீரும்.

**புத்தியம் :-** இச்சாயத்தியம்.

### 1131. கற்பூரவள்ளி நெய்

கற்பூரவள்ளியிலை, தூதுவளையிலை, செம்முள்ளியிலை, மணித் தக்காளியிலை, குப்பைமேனியிலை, சங்கிலை, கலியாணமுருக்கிலை, இண்டிலை, ஆபாதோடாயிலை இவற்றின் தனித்தனிச்சாறு வகைக்கு 4 பலம்



(140 கிராம்), பசுவின் நெய் 8 பலம் (280 கிராம்).

வெப்பாலை அரிசி, அரிசித்திப்பிலி, சிற்றரத்தை, சதகுப்பை, மேற்றோல் சீவினசுக்கு, மிளகு, மரமஞ்சள், கஸ்தூரி மஞ்சள், கடுகு, கருஞ்சீரகம், தாளிசுபத்திரி இவை வகைக்கு ¼ பலம் ( 8¼ கிராம்), இலவங்கம் 2 வராகன் எடை (7 கிராம்).

**செய்முறை :-** கடைச் சரக்குகளையெல்லாம் தூள் செய்து சாறு வகைகளையும் நெய்யையும் ஒன்றாகக் கலந்து காய்ச்சிப்பதத்தில் மேற்படி தூள்களைத் தூவி இறக்கிப் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** ½ முதல் 1 தேக்கரண்டி

**தீரும் நோய்கள் :-** இருமல், காசம், சுவாசம், வாயு ஆகியவை தீரும்.

**பத்தியம் :-** இச்சாபத்தியம்.

### 1132. கற்பூரவள்ளி சர்பத்து

கற்பூரவள்ளிக்காடி 16 பலம் (560 கிராம்), சர்க்கரை 12 பலம் (420 கிராம்), இவ்விரண்டையும் கலந்து வடிகட்டி ஒரு பீங்கான் பாத்திரத்தில் விட்டு ஏலப்பொடி 3 வராகன் எடை (10½ கிராம்), போட்டு 10 நாள் வரை தினம் வையியிலில் வைத்து எடுத்துப் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 2 முதல் 2½ வராகனெடை.

**தீரும் நோய்கள் :-** இருமல், சுவாசம், இரைப்பிருமல், இரைப்பு முதலியவை தீரும். கபநோய்களெல்லாம் குணமாகும்.

### 1133. பொடுதலைச் சூரணம்

பொடுதலைக்காயை உலர்த்தி வறுத்திடித்த தூள் 1 பலம் ( 35 கிராம் ), மிளகு, மேற்றோல் சீவின சுக்கு, அரிசித்திப்பிலி நற்சீரகம், மஞ்சள்கடுக்காய்த் தோல், தான்றிக்காய்த்தோல், நெல்லிமுள்ளி, கறிவேப்பிலை உலர்த்தினது. குரோசானி ஓமம் இவற்றின் தனித்தனித் தூள் வகைக்கு ¼ பலம், இலவங்கம், சாதிக்காய், சாதிபத்திரி இவற்றின் தனித்தனித் தூள் வகைக்கு 3 வராகன் எடை (10 ½ கிராம்),

**செய்முறை :** அனைத்துத் தூள்களையும் ஒன்றாக கலந்து ஒரு மணி நேரமரைத்து குப்பியில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :** 1 முதல் 2 வராகனெடை.

**அனுபாணம் :** நல்லெண்ணெய், நெய் ஆகியவைகளாம்.

**தீரும் நோய்கள் :-** பித்தவாயு, தொடர்கழிச்சல், அனல்மந்தம், வயிற்றுப்பொருமல், வயிற்றிறைச்சல், மந்தக்கழிச்சல் ஆகியவை தீரும்.

### 1134. திராட்சைச் சூரணம்

விதை நீக்கின திராட்சைப்பழம், விதை நீக்கின பேரிச்சம் பழம் இவ்விரண்டும் வகைக்கு 1¼ பலம் (43¼ கிராம்), இவ்விரண்டையும் தனித்தனி அம்மியில் வைத்து வெண்ணெய் போலரைத்துக் கொள்ளவும், அதிமூரம், எப்பாமி நாகம் —



கொத்தமல்லி விதை, ஏலரிசி, இலவங்கம், வெட்டிவேர், நன்னாரி வேர், விலாமிச்சம் வேர், இலவங்கப்பத்திரி, நெற்பொரி, பருத்தி விதைப் பருப்பு, யானைத் திப்பிலி, சந்தனத் தூள், மூங்கிலுப்பு, தக்கோலம், இலவங்கப்பட்டை, விழலரிசி இவை வகைக்கு ¼ பலம் (8¼ கிராம்), மேற்றோல் சீவின சுக்கு ¼ பலம் (26¼ கிராம்), கண்டத்திப்பிலி ½ பலம் (17½ கிராம்), செவ்வியம் ½ பலம் (17½ கிராம்), பறங்கிப்பட்டை ¾ பலம் (26¼ கிராம்), (இவைகளை தனித்தனியே இளவறுப்பாக வறுத்து ஒன்றாகக் கலந்து துணியில் சலித்துக் கொள்ளவும்)

**செய்முறை :-** திராட்சைப்பழம் முதலிய எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகக் கலந்து சமனடை சர்க்கரையைக் கலந்து பிங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப் படுத்தவும்.

**அளவு :-** 1 முதல் 2 வராகன் எடை

**அனுபானமும் தீரும் நோயும் :-** தேனில் கலந்துண்ண, கக்கல், பித்தபிரமை, வாய்நீரூறல், விக்கல் ஆகியவை தீரும்.

வெநீரில் கலந்து உட்கொள்ள மனம் இளகும், பசித்தீபனமுண்டாகும்.

நெய்யில் கலந்து உட்கொள்ள வரட்சூடியம், தாகம், பித்த பாண்டு, சுவையின்மை ஆகியவை தீரும்.

**புத்தியம் :-** உடல் இயல்பு, நோய் வலிமை ஆகியவைகளுக்கு தகுந்தபடி புத்தியமேற்படுத்தவும்.

### 1135. மதன காடீமசுரச் சூரணம்

விதை நீக்கின திராட்சைப்பழம் 3 பலம் (105 கிராம்), அபின், முருங்கை விதை, வெள்ளைச் சாரணை வேர்ப்பட்டை, அமுக்குராக் கிழங்கு, நெரிஞ்சி முள், குங்குமப்பு, பூனைக்காலி விதை, ஏலரிசி, சன்னலவங்கப்பட்டை, பெருலவங்கப் பட்டை, இலவங்கப்பத்திரி, சிறுநாகப்பு இவை வகைக்கு ¼ பலம் (8¼ கிராம்), சர்க்கரை 40 பலம் (1400 கிராம்).

**செய்முறை :-** அபினைக் கொஞ்சம் நீர் விட்டு அரைத்து வைத்துக் கொள்ளவும். குங்குமப்புவையும் நீர் விட்டுத் தனியே அரைத்து வைத்துக் கொள்ளவும். திராட்சைப் பழத்தை அம்மியில் வைத்து வெண்ணெய் போலரைத்துக் கொள்ளவும். மற்ற சரக்குகளையும் இடித்துத் தூள் செய்து எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகக் கலந்து சர்க்கரையையும் கூட சேர்த்து நன்றாகக் கலந்து பிங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 1 முதல் 2 வராகன் எடை.

**தீரும் நோய் :-** உடல்வளமை உண்டாகும். தாது விருத்தி, விந்து விருத்தி, அமுத்தம் ஆகியவைகளும் உண்டாகும். விந்து வெளிப்பாடும் தீர்ந்து புணர்ச்சி சத்து உண்டாகும்.

## 1136. திராட்சை நெய்

(அ) விதை நீக்கின திராட்சைப்பழம் 15 வராகன் எடை (52½ கிராம்), (இதனை வெண்ணெய் போலரைத்து தண்ணீரில் கலக்கி மெல்லிய துணியில் வடிகட்டிக் கொள்ள வேண்டியது), அரிசித் திப்பிலி, அதிவிடயம், கடுகுரோகணி, சந்தனம், சிற்றாமல்லி, பேராமல்லி, நெல்லிமுள்ளி, உலர்த்தின முருங்கைப்பூ, கருவேப்பீர்க்கு, நன்னாரி வேர், வில்வ வேர், கீழ்க்காய் நெல்லி வேர், விலாமிச்சம் வேர் இவை வகைக்கு 1¼ வராகன் எடை. பசுவின் பால் ¼ படி. பசுவின் நெய் ½ படி.

(ஆ) குங்குமப்பூ, பச்சைக் கற்பூரம், கற்கண்டு வகைக்கு 1¼ வராகன் எடை.

**செய்முறை :-** (அ)விலுள்ள சரக்குகளை இடித்துத் தூள் செய்து துணியில் சலித்துப் பசுவின் பாலைத் தெளித்து வெண்ணெய் போலரைத்து மிகுதியான பாலில் கரைத்து முன் சித்தப்படுத்தி இருக்கிற திராட்சை ரசத்தில் கலந்து, நெய்யையும் சேர்த்து மெதுவாயிரித்துக் கடுகுதிரள் பதத்தில் (அ)விலுள்ளதில் குங்குமப் பூவில் கொஞ்சம் பாலை விட்டு அதை வெண்ணெய் போல் அரைத்து; மற்ற இரண்டையும் தூள் செய்தும் மேற்படி நெய்யில் கலந்து குளிர ஆறின பின்பு வடிகட்டாமல் கடுகுடன் பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்த வேண்டியது.

**அளவு :-** 1 முதல் 1½ வராகனெடை. கடுகுடன் உட்கொள்ள வேண்டியது.

**தீரும் நோய்கள் :-** இரைப்பிருமல், இருமல், சயம், பித்த நோய், காசம் ஆகியவைதீரும். இளைத்த உடல் வளமையாகும்.

**குறிப்பு:-** இதனுடன் பவழ பற்பம், முத்து பற்பம், சிலாசத்து பற்பம் ஆகியவைகளைச் சேர்த்து உபயோகித்தால் சிறப்பான குணம் உண்டாகும்.

## 1137. திராட்சாதி மாத்திரை

(அ) விதை நீக்கின திராட்சைப்பழம் 2 பலம் (70 கிராம்), மேற்றோல் சீவின சுக்கு, சிற்றரத்தை, தேசாவரம், சாதிக்காய், சாதிப்பத்திரி, இலவங்கம், வால் மிளகு, இலவங்கப்பட்டை, அதிமதுரம், ஏலரிசி, இவை வகைக்கு 1 வராகன் எடை (3½ கிராம்), திராட்சைப்பழம் தவிர மற்றவைகளை இடித்துத் தூள் செய்து துணியில் சலித்துக் கொள்ளவும்.

(ஆ) குங்குமப்பூ 1 வராகன் எடை (3½ கிராம்), கற்கண்டு 2 பலம் (70 கிராம்)

**செய்முறை :-** (அ)விலுள்ள குங்குமப்பூவைக் கல்வத்திலிட்டு மை போல் அரைத்துக் கற்கண்டைச் சேர்த்து மை போல் அரைத்துப் பின்பு (அ)விலுள்ள திராட்சைப்பழத்தைச் சேர்த்து அரைத்து வெண்ணெய் போலான பின்பு மேற்படி தூள்களைச் சிறுகச் சிறுகத் தூவிக் கொண்டே அரைத்து எல்லாத் தூள்களும் சென்ற பின்பு ஒரு மணி நேரமரைத்துச் சுண்டைக்காய் அளவுள்ள மாத்திரைகள் செய்து பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 1 முதல் 1½ மாத்திரை.

**தீருந் நோய் :-** எல்லாவித வாயுக்கள், திரிதோடவிகற்பங்கள், இரைப்பிடுமல், இருமல், கபநோய் முதலியவை தீரும்.

**பஞ்சீயம் :-** நோய் வலிமைக்குத் தகுந்தபடி பத்தியம் ஏற்படுத்தவும்.

### 1138. திராட்சாதி மதுரகம்

(அ) விதையுள்ள திராட்சைப்பழம் 40 பலம் (1400 கிராம்), இதனை விதை நீக்கிக் கொதிக்கிற வெந்நீரில் போட்டு இரண்டு மூன்று நிமிடம் தாமதித்து நன்றாக அலம்பி அதன் மீதுள்ள தேன் பசையை நீக்கி, அம்மியில் மை போல அரைத்துப் பிறகு சிறுகச் சிறுகக் கல்வத்தில் போட்டு தண்ணீரைச் சிறுகச் சிறுகத் தெளித்து அரைத்து உரத்த துணியில் வைத்து பிழிய வேண்டும். இவ்விதம் மடக்கி மடக்கி அரைத்துச் சத்து புறப்படுகிற வரையில் பிழிந்தெடுத்துத் தனியே வைத்துக் கொள்ளவும்.

(ஆ) காவுஜுபான் 12 வராகன் எடை (42 கிராம்), பனப்ஷா 12 வராகன் எடை (42 கிராம்), ரோஜா மொக்கு 20 வராகன் எடை (70 கிராம்), சீமை நறுவிலிப்பழம் 50, இந்த நான்கையும் சிதைத்து முக்கால்படி தண்ணீரில்போட்டு அடுப்பேற்றிக் காய்ச்சிக் கால்படி தண்ணீராகச் சுண்ட வைத்து இறக்கி இளஞ்சூட்டுடன் பிசைந்து வடிக்கடிக் கொள்ளவும்.

(இ) குல்கந்து 48 வராகன் எடை (168 கிராம்). இதனை வெண்ணெய் போல் அரைத்துக் கொள்ளவும்.

(ஈ) சீனாச் சர்க்கரை 50 பலம் (1750 கிராம்)

**பெய்முறை :-** மேற்கூறிய அ, ஆ, இ, ஈ-யிலுள்ளவைகளை எல்லாம் ஒன்றாகக் கலந்து அடுப்பேற்றிச் சிறு தீயாக எரித்துப் பாகுபதத்தில் இறக்கி ஆறினபின்பு பளிங்குக் குப்பியில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**குறிப்பு :-** நற்பவளம், முத்து, கஹ்ரூபா இவைகளில் இயன்ற அளவுக்கு ஒரு வராகன் எடை முதல் மூன்று வராகன் எடை வரையில் சேர்த்து உபயோகிக்க வேண்டியது அசல் முறை.

**அளவு :-** 3 முதல் 15 வராகன் எடை.

**தீருந் நோய்கள் :-** பலவித வாயு நோய்கள், கப நோய்கள், மலபந்தம், மலச்சிக்கல் முதலிய அநேக நோய்கள் தீர்ந்து குருதி சுத்தி, குருதி விருத்தி, உடல் வளமை, உடல் நலம், உடல் சுகம், உடல் வலிமை முதலியவைகள் உண்டாகும்.

### 1139. முசு முசுக்கை இளகம்

முசு முசுக்கைச்சாறு ½ படி, வெல்லம் 3 பலம் (105 கிராம்), மேற்றோல் சீவிய சுக்கு, மிளகு, அரிசித்திப்பலி, ஏலரிசி, நற்சீரகம் இவை வகைக்கு 1 பலம் (35 கிராம்), இந்த ஐந்து சரக்கையும் இடித்துத் தூள் செய்து துணியில் சலித்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

**பெய்முறை :-** முசுமுசுக்கைச் சாற்றில் வெல்லத்தைக் கரைத்து பாகு செய்து பாகுபதத்தில் மேற்படி தூள்களைக் கொட்டிக் கிளறி இறக்கி ஆறின பின் அனுபோக வைத்திய நவநீதம்



பீங்கான் பாத்திரத்தில் வைத்து எட்டு நாள் தானியப் புடம் வைத்து எடுத்துப் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 1¼ முதல் 1½ வராகனடை.

**அனுபாணம் :-** தேன், நெய் ஆகியவைகளாம்.

**தீரும் நோய்கள் :-** வாயுத் திரட்டு, வாயுக்கட்டி, குன்மக்கட்டி, குன்மநோய், வயிற்றிலுள்ள வாய்வுகள், பைத்தியம், எரிகுன்மம், பித்த நோய் முதலியவைகள் தீரும்.

**பத்தியம் :-** உடல் வலிமை, நோய் வலிமை ஆகியவைகளுக்குத் தகுந்தபடி எளிதில் செரிக்கும் உணவு, சீக்கிரம் செரிக்கத் தக்க பண்டங்கள், பழ வகைகள் ஆகியவைகளை உபயோகிக்க வேண்டியது.

#### 1140. சந்தனாதிச் சூரணம்

பன்னீர் விட்டிழைத்து உலர்த்தின சந்தனம் 5 பலம் (175 கிராம்), கோட்டம், நன்னாரி வேர், வால் மிளகு, சீந்திற்சருக்கரை, மஞ்சள், இலுப்பைப் பூ, அதிமதுரம், கிச்சிலிக்கிழங்கு, ஏலரிசி, தாமரைவளையம், நெய்தற்கிழங்கு, மரமஞ்சள், விலாமிச்சம் வேர், நெல்லிமுள்ளி இவற்றைத் தனித்தனியே இடித்த தூள்கள் வகைக்கு ¼ பலம் ( 8¼ கிராம் ), திராட்சைப் பழம், கசகசா இவை வகைக்கு ¼ பலம் ( 8¼ கிராம் ). இவ்விருண்டையும் தனித்தனியே கொஞ்சம் தண்ணீர் விட்டரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும். பச்சைக் கற்பூரம் 1¼ வராகன் எடை, இதனைப் பொடித்துக் கொள்ளவும்.

**செய்முறை :-** இவை எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகக் கலந்து ஒருமணி நேரம் அரைத்து எல்லாம் கலந்த பின்பு பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 1½ முதல் 2 வராகனடை.

**அனுபாணம் :-** நெய், வெண்ணெய், தேன், பசுவின் பால், இளநீர், வெள்ளரிப் பிஞ்சுச்சாறு, வெள்ளரி விதையை அரைத்துப் பிழிந்த பால், பசுவின் மோர் முதலியவைகளாம்.

**தீரும் நோய்கள் :-** எல்லா வகைப் பிரமேகங்கள், கீழ்மேகம், இரத்தமேகம், தந்தி மேகம் முதலிய இருபத்தோரு வகை மேகங்களும், இரத்தகாசம், இரத்தங் கக்கல், இரத்தவாந்தி, பித்த நோய்கள், பித்த வாந்தி ஆகியவைகளும் தீர்வதோடு நீருகல், நீரொரிச்சல், நீர்க்கடுப்பு, நீர்ப்பை அழலை முதலிய நீர்ப்பை, நீர்த்தாரை நோய்களும் தீரும். இன்னும் சமயோசிதம் போல் அநேக நோய்களுக்கு உபயோகிக்கலாம். நாற்பத்தெட்டுமணி நேரத்திற்குள் குணப்படுத்தும் சந்தன மண்டி என்னும் மருந்தைப் பார்க்கிலும் இது எத்தனையோ பங்கு மேலான குணத்தைத் தரும். இதன் சிறந்த குணத்தை இதனைச் செய்து உபயோகப்படுத்துபவர்கள் நன்கு உணருவார்கள்.

**பத்தியம் :-** நோய் வலிமைக்குத் தகுந்தபடி உப்பு, புளிப்பு, புகை முதலியவைகளை நீக்கி வைப்பது உத்தமம்.

### 1141. சந்தன நெய்

பசுவின் பால் 2 படி, கடையில் விற்கும் சந்தன அத்தர் 2½ பலம் (87½ கிராம்), வெடியுப்பு 5 வராகன் எடை (17½ கிராம்), படிசாரம் 5 வராகன் எடை (17½ கிராம்).

**செய்முறை :-** பாலில் மேற்படி சந்தன அத்தரைச் சேர்த்துக் காய்ச்சிப் பிரைக்குற்றிக் கடைந்து வெண்ணெயெடுத்துக் காய்ச்சி நெய்யாக்கி மேற்படி இரண்டு சரக்குகளையும் பொடித்து அதிற் கலந்து பளிங்குக் குப்பியில் வைத்துக் கொள்ளவும்.

**அளவு :-** 1 முதல் 2 வராகனெடை.

**தீரும் நோய்கள் :-** பிரமேகம், பிரமேக ஒழுக்கு, நீரருகல், நீரெரிச்சல் முதலிய நீர்த்தாரை நோய்கள் தீரும்.

**குறிப்பு :-** இந்த நெய்யை இசுபகோல் கோழையுடன் கலந்து நீர்த்தாரையில் நாளுக்கு இரண்டு தடவை பீச்சிட்டு வந்தால் மேற்கண்ட நோய்கள் சீக்கிரம் தீரும்.

### 1142. சிறுவில்லாதி இனகம்

(அ) வில்வவோர்ப்பட்டை 20 பலம் (700 கிராம்). இதனை தரித்திடித்து, ஒரு பாண்டத்திலிட்டு நாலுபடி தண்ணீர் விட்டு எட்டிலொரு பாகமாகச் சுண்டக் காய்ச்சி வடிகட்டி வைத்துக் கொள்ளவும். வெல்லம் 20 பலம் (700 கிராம்) துருஞ்சிப் பழச்சாறு அல்லது எலுமிச்சைப்பழச்சாறு 10 பலம் (350 கிராம்). இஞ்சிச்சாறு 10 பலம் (350 கிராம்).

(ஆ) ஏலரிசி, இலவங்கம், மேற்றோல் சீவின சுக்கு, மிளகு, அரிசித்திப்பிலி, இலவங்கப் பத்திரி, சிறுநாகப்பூ, தாளிசுப்பத்திரி, கொத்துமல்லி விதை, சாதிக்காய், நெல்லிமுள்ளி, பருத்திவிதைப் பருப்பு, வெட்டிவோர், விலாமிச்சம்வோர், நெற்பொரி இவை வகைக்கு 1¼ பலம் (8¾ கிராம்), இந்தச் சரக்குகளை இடித்து துணியில் சலித்து வைத்துக் கொள்ளவும். தேன் 8 பலம் (280 கிராம்).

**செய்முறை :-** (அ) விலுள்ள திரவங்களையெல்லாம் ஒன்றாகக் கலந்து அதில் வெல்லத்தைக் கரைத்து அடுப்பேற்றிச் சிறு தீயாக எரித்துப் பாகுபதத்தில் (ஆ) விலுள்ளதூளைக் கொஞ்சம் கொஞ்சமாகத் தூவிக் கிண்டிக் கிளறி எல்லாம் நன்றாகக் கலந்த பின்பு கீழிறக்கித் தேனை விட்டு நன்றாகக் கலந்ததும் குளிர ஆறின பின்பு பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 1½ முதல் 2 வராகன் எடை

**தீரும் நோய்கள் :-** நாற்பது வகைப் பித்த நோய்கள், கக்கல், சுவையின்மை, அனல் மந்தம், வயிற்றுப் பொருமல், வயிற்றிறைச்சல், பாண்டு, மஞ்சள் நோய் முதலிய நோய்கள் தீரும்.

**பகுதியம் :-** நோய் வலிமை, உடல் வலிமை ஆகியவைகளுக்குத் தகுந்தது போல் இலகு ஆகாரம், சத்துள்ள ஆகாரம் ஆகியவைகளை உபயோகிக்க வேண்டியது.



### 1143. மகாவில்லாதி இளகம்

(அ) வில்வவேர்ப்பட்டை 10 பலம் (350 கிராம்). வில்வப் பழம் நடுத்தர மானவை எண் 10, வெட்டி வேர், விலாமிச்சம் வேர், குட்டிவிளா வேர்ப்பட்டை, பெருவிளாவேர்ப்பட்டை, வாகை வேர்ப்பட்டை, நிலவாகை வேர்ப்பட்டை, சிறுகாஞ்சோரி வேர்ப்பட்டை, பெருகாஞ்சோரிவேர்ப்பட்டை, பாதிரி வேர்ப்பட்டை, இலந்தை வேர்ப்பட்டை, முன்னை வேர்ப்பட்டை, நன்னாரி வேர், தூதுவளைச் சமூலம், கண்டங்கத்திரி சமூலம், முசுமுசுக்கைச் சமூலம், தேற்றான் கொட்டை, நெல்லிமுள்ளி இவை வகைக்கு 2 பலம் (70 கிராம்). சீயக்காய் இலை ஈர்க்கு, நாரத்தையிலை ஈர்க்கு, எலுமிச்சையிலை ஈர்க்கு, கருவேப்பிலை ஈர்க்கு, நெல்லி ஈர்க்கு இவை வகைக்கு 1 பலம் (35 கிராம்).

(ஆ) வல்லாரை சமூலச்சாறு, தண்ணீர்விட்டான் கிழங்குச் சாறு, கற்பூரவள்ளி இலைச்சாறு, கருப்பஞ்சாறு, இஞ்சிச்சாறு, எலுமிச்சம் பழச்சாறு இவை வகைக்கு 16 பலம் (560 கிராம்), வில்வப்பழசதை, விளம்பழசதை வகைக்கு 2 பலம் (70 கிராம்).

(இ) புளியாரைச் சாறு, மாதுளம்பழச் சாறு, பப்பிளிமாஸ் சாறு, துருஞ்சி நாரத்தம்பழச் சாறு, தமரத்தம்பழச் சாறு, நெல்லிக்காய்ச் சாறு, பருத்திவிதைப் பால் இவை வகைக்கு 8 பலம். (480 கிராம்). பழைய வெல்லம் 30 பலம் (1050 கிராம்).

(ஈ) மேற்றோல் சீவின சுக்கு, மிளகு, அரிசித் திப்பிலி, கடுக்காய்த் தோல், தான்றிக்காய்த் தோல், நெல்லிமுள்ளி, கண்டத்திப்பிலி, கொடிவேலி வேர்ப்பட்டை, செவ்வியம், நற்சீரகம், பெருஞ்சீரகம், சிற்றரத்தை, பேரரத்தை, ஓமம், குரோசானி ஓமம், ஏலரிசி, இலவங்கம், இலவங்கப் பத்திரி, இலவங்கப் பட்டை, சாதிக்காய், சாதிப்பத்திரி, யானைத்திப்பிலி, கொத்துமல்லி, அதிமதுரம், கேக்கு விதை, கோட்டம், வால்மிளகு, மூங்கிலுப்பு, தக்கோலம், பொரித்த வெண்காரம், இந்துப்பு, செஞ்சந்தனம், சிறு தேக்கு, சிறுநாகப் பூ, பெருலவங்கப்பட்டை, தேவதாரம், இலுப்பைப் பூ, தாளிசப்பத்திரி, சடாமாஞ்சில், அதிவிடயம், அக்கிராகாரம், அமுக்குராக் கிழங்கு, பறங்கிச் சக்கை, வெட்பாலை அரிசி, வாலுமுழவையரிசி, விழலரிசி, திராட்சைப்பழம், பேரிச்சம் பழம், நற்சந்தனம் இவை வகைக்கு 1/2 பலம் (17 1/2 கிராம்). இவை எல்லாவற்றையும் இடித்துத் தூள் செய்து துணியில் சலித்து வைத்துக் கொள்ளவும். நெய் 16 பலம் (560 கிராம்), தேன் 16 பலம் (560 கிராம்), கற்கண்டுத்தூள் 10 பலம் (350 கிராம்).

உபயோகம் : - (அ) விலுள்ளவைகளை நன்றாயிடித்துச் சிதைத்து ஒரு மண்பாண்டத்திற் போட்டுப் பதினாறுபடி தண்ணீர் விட்டு எட்டிலொரு பாகமாகச் சுண்டக்காய்ச்சி இளஞ் சூட்டுடன் பிசைந்து இறுத்து வடிகட்டின குடிநீரில் (ஆ) விலுள்ளவைகளைச் சேர்த்துக் கரைத்து வடிகட்டிக் காய்ச்சிக் குழம்புப் பதத்தில் இறக்கி வைத்துக் கொள்ளவும். (இ) யிலுள்ள திரவங்களில் வெல்லத்தைக் கரைத்து வடிகட்டிக் காய்ச்சிப் பாகுபதத்தில் முன் சித்தப்படுத்தின குழம்பையும் சேர்த்து (ஈ) யிலுள்ள தூள்களை சிறுகச் சிறுகத் தூவி நன்றாகக் கிளறி



நெய்யையும் தேனையும் விட்டு எல்லாம் கலக்கச் செய்து, கீழிறக்கிக் கற்கண்டுத் தூளையும் தூவிக் குளிர ஆறின பின்பு பீங்கான் சாடியில் வைத்து வாய் பந்தனம் செய்து ஒரு மாதம் வரையில் தானியப்புடம் வைத்துப்பின்புளடுத்து உபயோகிக்க வேண்டியது. இதனுடன் அயச்செந்தூரம், காந்தச் செந்தூரம், சொர்ணலோகச் செந்தூரம் ஆகியவைகளில் ஒன்றை நோய் வலிமைக்குத் தகுந்தபடி வராகன் எடை ஒன்று, இரண்டு, மூன்று வரையில் சேர்த்து உபயோகித்தால் சிறப்பான குணத்தைத்தரும்.

**அளவு :-** 1 முதல் 2 வராகன் எடை.

**தீரும் நோய்கள் :-** நாற்பது வகைப் பித்த நோய்கள், காமாலை நோய்கள், பித்த பாண்டு முதலிய பாண்டு நோய்கள், பித்த சோகை முதலிய சோகை நோய்கள், பித்த குன்மம், வாந்தி குன்மம், கக்கல், பிரமை, வறட்சி, அட்ட குன்மம், சயம், சுரம், உட்காய்ச்சல், வாயு, அினல், மந்தம், என்பு சுரம், வாந்தி, மிகு தாகம், சோபம், இளைப்பு, விக்கல், உணவேலாமை, சுவையின்மை, வாய் நீர்நறல், நெஞ்சொரிவு, கை கால் எரிவு, இருமல், வெட்டைச் சூட்டினால் உண்டாகும் புகைச்சல், கபம் விழுதல், அறுவகைத் தொடர் கழிச்சல், பெரும்பாடு ஆகியவை தீம். உடல் வளமை, குருதி விருத்தி, தாது விருத்தி உண்டாகும்.

**பத்தியம் :-** இச்சாபத்தியம்.

**குறிப்பு :-** இது பார்வைக்குக் கடினமாகத் தெரிந்தாலும் கொஞ்சம் பிரயாசைப்பட்டுச்செய்தால் அநேகம் சுககுணங்களுண்டாகும். இது பல தடவைகள் செய்த அனுபவப்பட்டிருக்கிறது.

### வல்லாதசி சுத்தி

தேவையான சேராங்கொட்டையை வாங்கி மூக்கு வெட்டாமல் சாணியைக் கரைத்து வடிகட்டி அதில் போட்டு ஒரு சாம நேரம் அடுப்பின் மீது வைத்து எரித்து தண்ணீர் விட்டுக் கழுவி வெய்யிலில் உலர்த்தி முன் போலவே சாணிப் பாலில் போட்டுக் காய்ச்சி உலர்த்தவேண்டும். இவ்விதம் மடக்கி மடக்கி ஏழு தடவை செய்து கொள்வது ஒரு வகை சுத்தியாம் இவ்விதம் செய்து புளியிலைச் சாறு, பசுவின் பால், சோற்றுக் கற்றாழைச் சாறு, இளநீர் ஆகிய ஒவ்வொன்றிலும் ஒவ்வொரு நாள் உறைவைத்து ஒவ்வொரு தடவையும் அவித்துக் கொண்டால் இன்னும் சிறப்பாக இருக்கும். இந்தக் கொட்கைளை அரைத்து மருந்துகளுடன் சேர்ப்பதினால் இவற்றின் மேற்றோல்களும் உட்பருப்புகளும் சேர ஏதுவாகிறது. இவற்றால் பல நோய்கள் தீருமென்பது நிச்சயமே. ஆனால், அவ்வாறு அரைப்பதில் எத்தனை நாள் இடித்தாலும் அரைத்தாலும் அவற்றின் ஓடுகள் அறவே அரைபடுகிறதில்லை. இந்த ஓட்டினால் அதிகச் சூடு அடைவதற்கு ஏதுவாகிறது. ஆகையால் பின்காணும் முறைப்படி எண்ணெயெடுத்து உபயோகிப்பது சிறப்பானதாகும்.

## வல்லாதகி சுத்தி (வேறு)

சேராங்கொட்டை தேவையான அளவு. இதற்கு மூன்று பங்கு புளியிலை. இவ்விரண்டையும் சேர்த்து மண்பாண்டத்திற் போட்டு எட்டுப் பங்கு தண்ணீர் விட்டு அடுப்பேற்றி எட்டில் ஒரு பாகம் நீர் சுண்டின பின் எடுத்து வெய்யிலில் உலர்த்திக் கொள்ளவும். இவ்விதம் மடக்கி மடக்கி ஏழு தடவைகள் செய்யின் நல்ல சுத்தியாகும்.

### வல்லாதகித் தைலம்

மேற்கண்டவைகளில் ஒரு வகையாகச் சுத்தி செய்த சேராங்கொட்டையை பாகத்திற் சொல்லியிருக்கிற அளவு நிறுத்தெடுத்து அதனை இரண்டாக வெட்டிப் பசுவின் பாலில் போட்டுக் காய்ச்சி அதிலுள்ள எண்ணெய் எல்லாம் புறப்பட்ட பின்பு கொட்டைகளை எடுத்து தண்ணீரில் போட்டுக் காய்ச்சி கொட்டையில் சிறுதும் எண்ணெயில்லாமல். புறப்பட்ட பின்பு கொட்டைகளை நீக்கி விட்டு அந்த தண்ணீரையும் பாலையும் சேர்த்து அதில் சர்க்கரை முதலியவைகளைச் சேர்த்து இளகம் முதலியவைகளாகச் செய்து உபயோகிக்கலாம்.

### மேற்படி (வேறு)

மேற்கண்ட சுத்திகளில் ஒருவகையாக சுத்தி செய்த சேராங்கொட்டையை முறைப்படி குழித்தைலமிறக்கி அந்தத் தைலத்தை மற்ற சரக்குகளுடன் சேர்த்து இளக முதலியவைகள் செய்து கொள்ளலாம். சுமார் ஒரு பலம் கொட்டைக்குக் காற்பலம் தைலம் போதுமானது. இந்தக் கணக்கின்படி முறையில் சொல்லியிருக்கிற சேராங்கொட்டைக்குத் தகுந்தபடி தைலத்தைக் கணக்கு செய்து கொள்ள வேண்டியது.

### 1144. வல்லாதகி இளகம்

சுத்தி செய்த சேராங்கொட்டை 12 பலம் (420 கிராம்), தேன் 12 பலம் (420 கிராம்), பழைய நாட்டுச்சர்க்கரை 12 பலம், பசுவின் பால் 1 படி, இலவங்கப்பட்டை, கருஞ்சீரகம், நெல்லிமுள்ளி, குரோசானி ஓமம், இவை வகைக்கு 3 வராகன் எடை (10 ½ கிராம்), யானைத்தீப்பிலி 1 ¼ வராகன் எடை, மேற்றோல் சீவின சுக்கு 1 ½ வராகன் எடை (5 ¼ கிராம்), சாதிப்பத்திரி 1 ½ வராகன் எடை (5 ¼ கிராம்), இலவங்கம், சாதிக்காய், மாசிக்காய், ருமிமஸ்தகி, நீர்முள்ளி விதை, மஞ்சள் கடுக்காய்த் தோல் இவை வகைக்கு ½ வராகன் எடை (1 ¼ கிராம்).

**பெய்முறை :-** சேராங்கொட்டையை அம்மியில் வைத்து மெதுவாகப் பொடித்துப் பசுவின் பாலைச் சிறுகச்சிறுகத் தெளித்து வெண்ணெய் போலரைத்து மிகுந்த பாலில் இதனைக் கரைத்துத் தேனையும், சர்க்கரையையும் சேர்த்து அடுப்பேற்றி மூன்று விறகால் தீபம் போல் எரித்துப் பாகு போல் வரும் பதத்தில் முன் சொல்லியிருக்கிற சரக்குகளைத் தனித்தனியே இடித்து துணியில் சலித்து ஒன்றாகக் கலந்து தூவிக் கிண்டி இளகிய பதம் வந்த பிறகு தீயை எடுத்து விட்டு ஆவி போகாமல் மூடி வைத்துத் தானே குளிர ஆறின பின்பு எடுத்துப் பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.



**அளவு :-** 1 முதல் 1 ¼ வராகன் எடை

**தீரும்நோய்கள் :-** மேக வகைகள், பவுத்திரம், கண்டமாலை, சூலை, புண், பறங்கிப் புண், சொறி, குட்டம், யானைச்சொறி, தவளைச்சொறி, பேய்ச்சொறி, இலிங்கப் புற்று, அல்குல் புற்று. அல்குல் சூலை, கைகால் முடக்கு, சூலை, கருங்குட்டம், கால் வெடிப்பு ஆகியவை தீரும். ஆயிரம் நோய்களுக்கு இதைக் கொடுக்கலாம்.

**புத்தியம் :-** சேவல் இறைச்சி, செம்மறியாட்டிறைச்சி, அகத்திக் கீரை, பறங்கிக் காய், பூசணிக்காய், தேங்காய் ஆகிய இவைகளை நீக்கவும்.

கத்தரிப் பிஞ்சு, முருங்கைப் பிஞ்சு, அவரைப் பிஞ்சு, முளைக்கீரை, அரைக்கீரை, துவரம் பருப்பு, பச்சைப் பருப்பு, புடலங்காய், பீர்க்கங்காய், நெய், பால், வெள்ளாட்டு வற்றல் ஆகிய இவைகள் ஆகும்.

நோய் பலத்திற்குத் தக்கபடி நாற்பது நாட்கள் சாப்பிட வேண்டும். நோய் அதிக பலமாயிருந்தால் இடையில் ஒரு மாதம் விட்டு மறுமுறை சாப்பிடவும். இவ்விதம் மூன்று முறை சாப்பிட்டால் ஐந்தவித்தான் அருளால் எத்தனை நாட்பட்ட நோயாயிருந்தாலும் தீரும்.

**குறிப்பு :-** மேற்கண்ட பாகத்தைக் கீழ்காணும் இரண்டு வகையாகச் செய்து உபயோகிக்கலாம். மேலே சொல்லியிருக்கிறபடி சேராங்கொட்டையை எவ்வளவு அரைத்த போதிலும் அது அரைபட்டு மசிக்கிறதில்லை. அப்படி மசிந்த போதிலும் அதற்கு இயல்பாக இருக்கிற மிகு வறட்சி குணம் நீங்குகிறதில்லை. இந்த இரண்டு குணங்களை நீக்கவும் அதிக ருசிகரமாக இருப்பதற்காகவும், குணத்திலும் அதிகச் சிறப்பாக இருப்பதற்காகவும் கீழ்காணும் முறைகளே உத்தமமானவை. அவையாவன :

**முதலாவது :-** மேற்கண்டபடி புளியிலையில் சுத்தி செய்த சேராங்கொட்டையை விழிப்புடன் நான்காகத் துண்டித்து இரண்டுபடி பசுவின் பாலில் போட்டுக் காய்ச்சி எண்ணெயல்லாம் கக்கிக் கொட்டைகள் மிதந்தவுடன் அவைகளை எடுத்து ஒருபடி தண்ணீரில் போட்டுக் காய்ச்சி அறவே தைலமெல்லாம் கக்கின பின்பு அவற்றை நீக்கிவிட்டு அந்தப் பாலுடன் தண்ணீரைக் கலந்து சர்க்கரையையும் தேனையும் சேர்த்துக் கைவிடாமல் தூழாவி வந்து பாகு பதத்தில் முன் சித்தப்படுத்தின தூள்களைச் சிறுகத் தூவிக் கிண்டிக் கிளறி மேலே சோல்லிய பாகப்படி சித்தப்படுத்திக் கொள்வதேயாம். இன்னும் நோயாளி உடல்வலிமை உள்ளவனாயிருந்தால் பன்னிரண்டு பலம் சேராங்கொட்டைக்குப் பதிலாகப் பதினெட்டு அல்லது இருபத்து நான்கு பலம் சேராங்கொட்டையை சேர்த்துக் கொள்ளலாம். ஆனால் இது உடல் வலிவுள்ளவர்களுக்கே ஆகும். சாதாரணமானவர்களுக்கு மேற்சொன்ன அளவே போதுமானது. இதனை அதிகப்படுத்துவதும் குறைப்பதும் மருத்துவர்களின் புத்திநுட்பத்தையும் அனுபவத்தையும் சார்ந்ததாம்.

**இரண்டாவது :-** முறைப்படி இறக்கின சேராங்கொட்டைக் குழித்தைலம் 3 பலம். இதனை இரண்டு படி பசுவின் பாலில் விட்டு அடுப்பேற்றிக் காய்ச்சித்



துழாவிக் கொண்டேயிருந்து அரைப்பாகம் சுண்டினவுடன் சர்க்கரையையும், தேனையும் சேர்த்துக் கைவிடாமல் துழாவிக் கொண்டே காய்ச்ச வேண்டும். துழாவாவிட்பால் திரண்டு கட்டியாகிவிடும். காய்ச்சிப் பாகு பதத்தில் மேற்படி தூள்களைச் சிறுகச் சிறுகத் தூவிக் கிண்டிக் கிளறி முன்பாகப்படி செய்து கொள்வதேயாம்.

### 1145. நரசிம்ம இளகம் (வேறு)

(அ) சுத்தி செய்த சேராங்கொட்டை 40 பலம் (1400 கிராம்), பசுவின் நெய் 117 ½ பலம் (4112 ½ கிராம்), தேன் 35 கலம் (1225 கிராம்), சர்க்கரை 70 பலம் (2450 கிராம்), பசுவின் பால் 2 படி.

(ஆ) சீமைச் சதாவரிக் கிழங்கு, கழுவி உலர்த்தின எள்ளு, நெருஞ்சி முள்ளு இவை வகைக்கு 40 பலம் (1400 கிராம்), நிலப்பனைக்கிழங்கு, சீந்திற் சர்க்கரை வகைக்கு 20 பலம் (700 கிராம்), உலர்த்தி இடித்த பாலமுதுக்கன் கிழங்குத் தூள், ஊமத்தம் விதை, கொடிவேலி வேர்ப்பட்டை வகைக்கு 10 பலம் (350 கிராம்), மேற்றோல் சீவிய சுக்கு, மிளகு, அரிசித்திப்பிலி வகைக்கு 8 பலம் (280 கிராம்), சாதிக்காய், சாதிப்பத்திரி, கிராம்பு, அதிமதுரம், பீதரோகணி வகைக்கு 4 பலம் (140 கிராம்).

**பேச்சுமுறை :-** (அ) விலுள்ள சேராங்கொட்டையை நாலாக நறுக்கி நெய்யில் போட்டுக் காய்ச்சி, எண்ணெய் கக்கினவுடன் நெய்யைத் தனியே எடுத்து வைத்துக் கொள்ளவும். இந்தக் கொட்டைகளைப் பசுவின் பாலில் போட்டுக் காய்ச்சினால் இன்னும் அவற்றிலுள்ள தைலம் புறப்படும். பின்னும் அந்தக் கொட்டைகளை எடுத்துத் தண்ணீரில் போட்டுக் காய்ச்சி அறவே தைலம் புறப்பட்டபின் அந்த கொட்டைகளை நீக்கிவிட்டு அந்தத் தண்ணீரையும் பாலையும் கலந்து அதில் சர்க்கரையையும் தேனையும் கலந்து அடுப்பேற்றிச் சிறு தீயாக எரித்துக் காய்ச்ச வேண்டியது. (ஆ) வில் சொல்லியிருக்கிற சரக்குகளில் எள்ளைத் தவிர மற்றச் சரக்குகளை எல்லாம் இடித்துத் தூள் செய்து ஒன்றாகக் கலந்து சாத்தம்மியில் சிறுகச் சிறுக வைத்து (அ)விலுள்ள பாலைத் தெளித்து வெண்ணெய்போல் அரைத்துக் கொள்ளவேண்டும். எள்ளை இளவறுப்பாக வறுத்துச் சிறுகச் சிறுக அம்மியில் வைத்து மேற்படி பாலைத் தெளித்து வெண்ணெய் போல் அரைத்து முன் சித்தப்படுத்தினதுடன் கலந்து வைத்துக் கொள்ளவேண்டும். முன் அடுப்பிலேற்றி இருக்கும் பாகில், அரைத்த மருந்தைச் சிறுகச் சிறுகப் போட்டு மத்தால் கடைந்து வரவேண்டும். தீயானது சுடரெரிப்பாக (தீபாக்கினியாக) இருக்க வேண்டும். தீ அதிகமானால் அவுடதம் முறிந்து குணத்தில் விகற்பப்படும். அரைத்த மருந்தெல்லாம் சென்ற பின்பு முன் நெய்யையும் விட்டுச் செம்மையாகக் கிளறி அடுப்பிலுள்ள தீயை நீக்கி விட்டு ஆவிபோகாமல் மூடி, அடுப்புடன் விட்டுக் குளிர ஆறின பின்பு பீங்கான் சாடியில் போட்டு வாய்ப்பந்தனம் செய்து ஒரு மாதம் வரையில் தானியபுடம் வைத்துப்பிறகு உபயோகிக்கவேண்டும்.

**அளவு :-** 1 முதல் 2 வராகனடை.

**அனுபாணம்** :- வங்க பற்பம், தங்க பற்பம், லோக பற்பம், காந்த பற்பம், கெந்தக பற்பம், இரச பற்பம் முதலிய பற்பங்களில் ஒன்றை மேற்படி இளகத்துடன் சேர்த்துச் சாப்பிட வேண்டியது.

**தீரும்நோய்** :- கெர்ப்பமேக நோய், கரப்பான், குட்டம், கிரந்தி, குலைப் புண், பறங்கிப் புண், முடக்குவாதங்கள், பட்சவாதம், பாரிசவாயு, கபாலசூலை, மதுமேகம், ஜலவெட்டை, இரத்தவெட்டை, மஞ்சள்வெட்டை, பித்தவெட்டை, தந்து மேகம் இலிங்கப் புற்று, அல்குல் புற்று, இலிங்க சூலை, அல்குல் சூலை, கைகால் பிடிப்பு, வெடிசூலை, வெண்குட்டம், கொடிப் பவத்திரம், பவத்திரம், முதலிய அநேக நோய்கள் தீரும். இது ஆயிரம் ஆண்டுகள் இருந்தாலும் கெட்டுப் போகாது. இதனைக் கற்பமாகவும் சாப்பிடலாம். இதனைத் தங்க பற்பத்துடன் சேர்த்து ஆறுமாதம் சாப்பிட்டால் உடல் இறுகி வச்சிர உடலாகி நரை திரை மாறும். இதனைத் தெரிந்தவர் மூலம் கைபாகமாகச் செய்துகொள்ள வேண்டியது. இதன் சிறப்பான குணத்தை இதனைச் செய்து அனுபவிப்பவர்கள் தாம் தாமே தெரிந்து கொள்வார்கள். நாம் அதீதமாக எழுதத் தேவையில்லை.

**பத்தியம்** :- இச்சாயத்தியம்

#### 1146. வல்லாதகி இளகம் (வேறு)

(அ) மேற்சொல்லியபடி சாணிப்பால், புளியிலை, பசுவின் பால், சோற்றுக்கற்றாழைச்சாறு, இளநீர் முதலியவைகளில் சுத்தி செய்த சேராங்கொட்டை 21 பலம் (735 கிராம்) நெய் 40 பலம் (1400 கிராம்), பசுவின் பால் 1படி, தண்ணீர் 1படி, நாட்டுச்சர்க்கரை 30 பலம் (1050 கிராம்).

(ஆ) நெல்லிமுள்ளி, தான்றிக்காய்த் தோல், பறங்கிப்பட்டை இவை வகைக்கு 10 பலம் (350 கிராம்), (பறங்கிப்பட்டையைத் தூள் செய்து ஒரு பாண்டத்தில் ஒரு படி பசுவின் பாலை விட்டுப் பாண்டத்தின் வாய்க்கு வேடு கட்டி அதன்மீது வைத்து மேற்சட்டி மூடிப் பால் சுண்டும்படி எரித்தெடுத்து நிறுலிலுலர்த்தி மறுபடியும் தூள் செய்து சேர்த்துக் கொள்ளவும்.) மேற்றோல் சீவின சுக்கு, சிற்றரத்தை, சபாமாகஞ்சில், இலவங்கப்பட்டை வகைக்கு 7 ½ பலம் (262 ½ கிராம்), நிலப்பனைக்கிழங்கு, கடுகு ரோகணி, வெட்பாலையரிசி, சிவனார் வேம்பு வகைக்கு 2 பலம் (70 கிராம்), சாதிக்காய், சாதிப்பத்திரி, இலவங்கம் மிளகு, ஏலரிசி, ஓமம், அரிசித்திப்பிலி, கண்டத்திப்பிலி, செவ்வியம், கார்போகரிசி, கொத்துமல்லிவிதை, வாய்விளங்கம், கருஞ்சீரகம், சித்திரமூல வேர்ப்பட்டை, வாலுமுலையரிசி, அமுக்குராக்கிழங்கு இவை வகைக்கு 1 பலம் (35 கிராம்), (இவற்றைத் தனித் தனியே இடித்துத் தூள் செய்து நிறுத்தெடுத்துக் கொள்ளவும்).

(இ) குங்குமப்பூ 5 வராகன் எடை (17 ½ கிராம்), கோரோசனை 5 வராகன் எடை (17 ½ கிராம்), (இவற்றைத் தனித் தனியே அரைத்துத் தூள் செய்து வைத்துக் கொள்ளவும்.) தேன் 10 பலம் (350 கிராம்).



**செய்முறை :-** (அ) விஜுள்ள நெய்யில் சேராகொட்டையை நான்காக வெட்டிப் போட்டு ஒருமணி நேரம் காய்ச்சி ஆறவிட்டு இளஞ்சூட்டுடன் நெய்யை, இறுத்துத் தனியே வைத்துக்கொள்க. இந்தக் கொட்டைகளில் மேற்படி பசுவின் பாலைவிட்டு ஒரு மணி நேரம் காய்ச்சி இறக்கி இளஞ்சூட்டுடன் அந்த பாலை இறுத்துவைத்துக்கொள்ளவும். பிறகு இந்தக் கொட்டைகளில் ஒரு படி தண்ணீரை விட்டு அடுப்பேற்றிக் காய்ச்சிக் கொட்டைகளிலுள்ள நெய்ப்பசையெல்லாம் வெளிப்பட்ட பிறகு அவைகளை எடுத்து நீக்கிவிட வேண்டியது இந்தத் தண்ணீருடன் முன் சித்தப்படுத்தின பாலையும் சேர்த்து அதில் சர்க்கரையைக் கரைத்துப் பாகு செய்து பாகுபதத்தில் (ஆ) விஜுள்ள தூள்களை ஒன்றாகக் கலந்து அதில் சிறுகச் சிறுகத் தூவி மத்தால் கடைந்து வரவேண்டியது. தூள்களெல்லாம் சென்ற பின்பு நன்றாகக் கிண்டிக்கிளறிக் கீழிறக்கி (இ) லுள்ள தேனைவிட்டு நன்றாக கிளறிப் பிறகு குங்குமப்பூ, கோரோசனை ஆகியவை களின் தூள்களைத் தூவி நன்றாகக் கலந்து குளிர ஆறின பின்பு பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்துவும்.

**அளவு :-** 1 முதல் 1½ வராகன் எடை.

**அனுபாணம் :-** 1 இதனுடன் இரச பற்பம், கெந்தக வடகம் இவைகளை அனுபாணித்துச் சாப்பிட்டால் சிறந்த குணமுண்டாகும்.

**தீரும்நோய்கள் :-** பலத்திரம், பிளவை, சூலை, குட்டம், கிரந்தி, அரையாப்பு, வாதம், மேகச்சொறி, கண்டமாலை, படர்தாமரை, பறங்கிப்புண், உருத்திரவாயு, சூலைமுட்டி, முடக்குவாதம், பிரமிய நோய்கள், பிரமேகங்கள், மேகவூறல் முதலிய மேக சம்பந்தமான அநேக நோய்கள் தீரும்.

**பத்தியம் :-** இச்சாபத்தியம்,

#### 1147. மிக வல்லாதி

(அ) முன் சொல்லியிருக்கிறபடி சுத்தி செய்த சேராங்கொட்டை 4 பலம் (140 கிராம்), (இதனைக் குழித் தைலமாக இறக்கிக் கொள்வது உத்தமம்) அல்லது முன்கண்டபடி சுத்தி செய்து இறக்கின சேராங்கொட்டைக் குழித் தைலம் 1½ முதல் 2 பலம். முன் பாகத்திற் சொல்லியிருக்கிறபடி சுத்தி செய்த பறங்கிப்பட்டை 4 பலம் (140 கிராம்), தான்றிக்காய்த்தோல் சூரணம் 2 பலம் (70 கிராம்) மேற்றோல் சீவின சுக்கு, ஓமம், மிளகு, சீரகம், வாய்விளக்கம், மஞ்சள் கடுக்காய்த் தோல் இவற்றின் தூள்கள் வகைக்கு 1½ பலம் (52½ கிராம்), சுத்தி செய்த மைசாட்சி 1 பலம் (35 கிராம்), (இதனைக் கல்வத்தில் வெண்ணெய் போல் அரைத்துக் கொள்ள வேண்டியது.) பனைவெல்லம் 16 பலம் (560 கிராம்), முற்றின தேங்காய் 1. (இதனை உடைத்துத் துருவிக் கொள்ளவேண்டும்.)

(ஆ) சுத்தி செய்த இரசம் 1½ வராகன் எடை, சுத்தி செய்த இலிங்கம் 1½ வராகன் எடை, சுத்தி செய்த நெல்லிக்காய்க் கெந்தகம் 3 வராகன் எடை (10½ கிராம்), நீரடிமுத்துப்பருப்பு 3 வராகன் எடை (10½ கிராம்), இதன்மீதுள்ள



மேற்சருகையும், பிளந்து நடுவிலிருக்கிற முளையிலையையும் நீக்கிவிட வேண்டியது.

**செய்முறை :-** இரசத்தையும் கெந்தகத்தையும் சேர்த்தரைத்து நன்றாய்க் கறுத்த தூளானவுடன் இறுத்து வைத்து கொள்ளவும். பிறகு இலிங்கத்தைச் சேர்த்தரைத்துப் பிறகு நீரடிமுத்தையும் சேர்த்தரைத்து வெண்ணெய் போலானவுடன் எடுத்து வைத்துக் கொள்ளவும், தேங்காய்த் துருவலைக் கல்லூரில் போட்டு மர உலக்கையால் மசிய இடித்து மேற்படி தூள்களையும் அதில் சேர்த்து (ஆ) விலுள்ள மருந்தையும் அதில் சேர்த்து இடிக்க வேண்டியது. பனைவெல்லத்தைக் கொஞ்சம் தண்ணீரில் கரைத்துக் கொஞ்சம் காய்ச்சி வடிகட்டி அதிலுள்ள திப்பி முதலியவைகளையெல்லாம் நீக்கிக் கெட்டிப் பதமான பாகாகக் காய்ச்சிவைத்துக்கொண்டு முன் மருந்தில் சிறுகச் சிறுகத் தெளித்து இடித்து வரவேண்டியது. நாம் எவ்வளவு நேரம் இடிக்கின்றோமா அவ்வளவுக் கவ்வளவு நன்மையாகும். ஆறு மணி நேரத்துக்குக் குறையாமலாகிலும் இடித்து எல்லாம் நன்றாக மசித்து மைபோலான பின்பு எடுத்துப் பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவேண்டும்.

**அளவு :-** ½ முதல் 1 வராகன் எடை.

**தீரும்நோய்கள் :-** மேகநோய்கள், மேகவுறல், கிரந்தி, குட்டம், கிரந்திப் புண், பறங்கிப் புண் முதலிய நோய்கள் தீரும்.

**புத்தியம் :-** கடுகு, நல்லெண்ணெய் தள்ளவேண்டியது. இதனால் பசிதீபனம் அதிகப்படுமாகையால் பசுவின் பால், நெய் முதலிய சத்துள்ள உணவுகளை சீரண சக்திக்கு தகுந்தபடி சாப்பிட்டு வரவேண்டியது.

#### 1148. பால் வல்வாதி

(அ) முன் சொல்லியிருக்கிறபடி சுத்தி செய்த சேராங்கொட்டை எண். 50, பசுவின் பால் 1படி, தண்ணீர் அரைப்படி, பனைவெல்லம் 1பலம் (35 கிராம்).

(ஆ) சுத்தி செய்த இரசம், இரசகற்பூரம், நெல்லிக்காய்க் கெந்தகம், சாதிலிங்கம், அரிதாரம், மிருதாரசிங்கி இவை வகைக்கு 2 வராகன் எடை (7 கிராம்), வீரம் 1வராகன் எடை (3 ½ கிராம்).

(இ) மஞ்சள் கடுக்காய்த் தோல் தூள் 12 வராகன் எடை (42 கிராம்).

**செய்முறை - (அ)** விலுள்ள பாலையும் தண்ணீரையும் கலந்து அதில் சேராங்கொட்டைகளை நான்காக நறுக்கிப் போட்டு எண்ணெய் கக்கிக் கொட்டைகள் மிதந்தவுடன் அவைகளை எடுத்து வேறு கொஞ்சம் தண்ணீரில் போட்டுக்காய்ச்சி எண்ணெய்ப்பாசை நீங்கினவுடன் இந்த நீரையும் மேற்படி பாலில் சேர்த்துக் காய்ச்சிக் கைவிடாமல் துழாவிக்கொண்டேயிருந்து எல்லாம் அல்வாவானவுடன் எடுத்து வைத்துக்கொள்ளவும். (ஆ) விலுள்ளவைகளில் இரசத்தையும், கெந்தகத்தையும், வீரத்தையும் சேர்த்தரைத்து நன்றாக மசிந்தபின் இலிங்கத்தையும் பூரத்தையும் சேர்த்து அரைக்க வேண்டியது தாளகத்தைத் தனியே மைபோலப் பொடித்து இதனுடன் சேர்த்து அரைத்துக் கொள்ளவேண்டியது. இவ்விதமே மிருதார் சிங்கியையும் தனியே பொடித்துச்

சேர்த்துக் கொள்ளவேண்டியது. பிறகு வெல்லத்தை சேர்த்தரைத்துப் பிறகு (ஆ) விலுள்ள கடுக்காய்த் தூளைச் சேர்த்து இரண்டொரு மணி நேரம் அரைத்து எல்லாம் ஒன்றாக மசிந்த பின்பு முன் சித்தப்படுத்தியிருக்கும் பால் அல்வாவைச் சிறுகச் சிறுகச் சேர்த்து மை போலாகிறவரையில் அரைத்துப் பீங்கான் சிமிழில் பத்தரப்படுத்த வேண்டியது.

**அளவு :-** 2 முதல் 4 குன்றியெடை.

**அனுபானம் :-** சர்க்கரை, வெல்லம், பாலேடு, இளக வகைகள் முதலியவைகளாகும்.

**தீரும்நோய்கள் :-** மேக நோய்கள், வாயு நோய்கள், அரையாப்பு, கிரந்தி, கட்டிகள், சூலை, வெட்டை, பவுத்திரம், கண்டமாலை, வெடிகூலை, நரம்புகூலை, இலிங்கப்புற்று முதலிய கொடிய நோய்கள் தீரும்.

**பத்தியம் :-** கடுகு, நல்லெண்ணெய், புளி, புளிப்புப் பண்டங்கள், புகை, புணர்ச்சி ஆகியவைகள் ஆகாது. நோய் வலுவிற்குத் தக்கபடி கடின பத்தியமாகவும், இலேசான பத்தியமாகவும், சமயோசிதம் போலவும், உடல் பலத்திற்குத் தகுந்தபடியும் பத்தியம் ஏற்படுத்த வேண்டியது. ஆட்டிறைச்சி, கோழி மாமிசம், மீன் முதலியவைகளை மருந்து சாப்பிடுகிறவரையில் உபயோகிக்காமல் நிறுத்தி வைப்பது உத்தமம். எவ்வளவுக்கெவ்வளவு நாம் பத்தியமாயிருக்கின்றோமோ அவ்வளவுக்கவ்வளவு சீக்கிரமாக நோய்கள் குணமாகும்.

#### 1149. இடிவல்லாதி

(அ) முன் கண்டபடி சுத்தி செய்த சேராங்கொட்டைக் குழித் தைலம் 2 பலம் (70 கிராம்), நெல்லிக்காய்க் கெந்தகம் 8 பலம் (280 கிராம்), மைசாட்சி 8 பலம் (இதனை அம்மியில் மை போலரைத்துக் கொள்ளவும்), இரசம், சீந்திற் சர்க்கரை, கழுவித் தோல் போக்கின எள்ளு, ( இதனையும் மைபோல அரைத்துக் கொள்ளவும் ) அமுக்குராக் கிழங்குத்தூள், பறங்கிப்பட்டைத்தூள் ஆகிய இவை வகைக்கு 4 பலம் (140 கிராம்), கொடிவேலி வேர்ப்பட்டைத்தூள் 2 பலம்.

(ஆ) வாலுமுவையரிசி, கோட்டம், வால்மிளகு, விதை நீக்கின பேரிச்சங்காய் ( இதனை தண்ணீரில் ஊறவைத்துத் தனியே அரைத்துக் கொள்ளவும் ). சடாமாஞ்சில், சிவனார் வேம்பு, வெட்டிவேர், சங்கங்குப்பி வேர்ப்பட்டை, மேற்றோல் சீவினசுக்கு, மிளகு, அரிசித்திப்பிலி, மஞ்சள் கடுக்காய்த் தோல், தான்றிக்காய்த் தோல், நெல்லிமுள்ளி, சிறுநாகப்பூ, தக்கோலம், சீரகம், உலர்த்தின வெள்ளுருகு, தாளிசப்பத்திரி, நன்னாரி வேர், நெருஞ்சி வேர், நிலப்பனைக் கிழங்கு, தண்ணீர் விட்டான் கிழங்கு, கொத்துமல்லி விதை, கல்மதம், (இதனைக் கல்வத்தில் தனியே பொடித்துக் கொள்ளவும்). கல்நார், ( இதனையும் தனியே பொடித்துக் கொள்ளவும் ) ஏலரிசி, இலவங்கப் பட்டை, கான்போகரிசி, சிற்றரத்தை இவை வகைக்கு 1 பலம் ( 35 கிராம் ), இவற்றுள் பேரிச்சங்காய், கல்மதம், கல்சார் ஆகியவைகளைத் தவிர மற்றவைகளை



தனித்தனியே இளவறுப்பாக வறுத்துத் தூள் செய்து துணியில் வடிகட்டிக் கொள்ளவும். பனைவெல்லம் 50 பலம் (1750 கிராம்).

**செய்முறை :-** (அ) வினாள்ள கெந்தகத்தையும், இரசத்தையும் சேர்த்து நன்றாகக் கறுக்கிற வரையிலரைத்துப் பனை வெல்லத்தைத் தவிர மற்றெல்லாவற்றையும் ஒன்றாக கலந்துக் கொள்ளவும். பனை வெல்லத்தைக் கொஞ்சம் தண்ணீரில் கரைத்து அடுப்பேற்றி ஒரு கொதி வந்தவுடன் வடிகட்டி திப்பி முதலியவைகளை நீக்கி விட்டு மறுபடியும் காய்ச்சிக் கெட்டிப் பதமான பக்குவத்தில் இறக்கி வைத்துக் கொள்ளவும். முன் சித்தப்படுத்தின தூள்களைக் கல்லூரலில் போட்டு மேற்படி பாகைச் சிறுசுச் சிறுசு விட்டு மரவுலக்கையால் இடிக்க வேண்டியது. ஆறுமணி நேரத்துக்குக் குறையாமல், இடித்து எல்லாம் மசிந்து ஒன்றானபின் எடுத்துப் பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 1½ முதல் 2 வராகன் எடை.

**தீரும் நோய்கள் :-** கரப்பான், குட்டம், மேகம், பெருவியாதி, கருமேகம், சூலை, இலிங்கப்புற்று, அல்குலப்புற்று, கிரந்தி, வெடிகூலை, கண்டமாலை, வாயு, மேகசுரம், அரையாப்பு, நீர்நோய் ஆகியவை தீரும்.

**பத்தியம் :-** கடுகு, நல்லெண்ணெய், பறங்கிக்காய், பூசணிக்காய், பாகற்காய், அகத்திக்கீரை, தேங்காய், மாங்காய் இவை ஆகா.

### 1150. நீரடிமுத்து வல்லாதி

(அ) சாணிப்பாலில் ஏழு தடவையும், புளியிலைச்சாறு, பசுவின் பால், இளநீர் முதலியவைகளில் ஒவ்வொரு தடவையும் அவித்துலர்த்திச் சுத்திசெய்த சேராங்கொட்டை 100 பலம் (3500 கிராம்). (இதனை சுத்தி செய்வது முன் சொல்லப்பட்டிருக்கிறது. அந்த முறைப்படியும் செய்து கொள்ளவும்). இவ்விதம் சுத்திசெய்த சேராங்கொட்டையைக் குழித்தைலமிறக்கிக் கொள்ளவும்.

நீரடிமுத்து 10 பலம் (350 கிராம்), இதனைச் சாணிப்பாலில் வேகவைத்து உலர்த்தி மறுபடியும் சாணிப்பாலில் வேகவைக்க வேண்டியது. (இவ்விதம் மடக்கி மடக்கி ஐந்து தடவைகள் செய்து நன்றாயுலர்த்தி உடைத்துப் பருப்பெடுத்து அதன் மீதுள்ள சருகையும் அதைப் பிளந்து நடுவிலிருக்கிற பருப்பிலையையும் நீக்கிச் சுத்திசெய்து கொள்ளவும்.)

பறங்கிப்பட்டை 10 பலம் (350 கிராம்), (இதனை இடித்துத் தூள் செய்து ஒரு மண்பாண்டத்தில் ஒரு படி பசுவின் பாலை விட்டுப் பாண்டத்தின் வாய்க்கு வேடுகட்டி அதன் மீது மேற்படி தூளை வைத்து மேற்சட்டி மூடி அடுப்பின் மீதேற்றி மெதுவாயெரித்துப் பால் சுண்டின பதத்தில் எடுத்து நிழலில் உலர்த்தி மறுபடியும் இடித்துத் தூள் செய்து கொள்ளவும்.)

(ஆ) பிரப்பங்கிழங்கு, கருஞ்சீரகம், சீரகம், வசம்புசுட்டகரி, வாதகரப்பான் பட்டை, சிவனார்வேம்பு, சங்கம் வேர்ப்பட்டை, கொல்லன் கோவைக் கிழங்கு, அமுக்குராக் கிழங்கு, உலர்த்தின வெள்ளறுகு, எருக்கம்வேர்ப்பட்டை,



அத்திப்பட்டை, குமிழும் வேர்ப்பட்டை, சத்திச்சாரணைக் கிழங்கு, மிளகரணைக் கிழங்கு, செங்கத்தாரிப் பட்டை, செந்தொட்டி வேர், வேப்பமன்கொட்டைப் பருப்பு, வெப்பாலரிசி இவை வகைக்கு 2 பலம் (70 கிராம்). இவைகளுள் உலர்த்த வேண்டியவைகளை உலர்த்தியும், அரைக்க வேண்டியவைகளை அரைத்தும், இடிக்க வேண்டியவைகளை இடித்தும் தூள் செய்து ஒன்றாகச் சேர்த்துக் கொள்ளவும்.

(இ) துருசு, பால்துத்தம், சுத்தி செய்த கெந்தகம், சுத்தி செய்த இரசம் வகைக்கு 5 வராகன் எடை (17½ கிராம்). இவற்றுள் இரசத்தையும் கெந்தகத்தையும் சேர்த்தரைத்து நன்றாகக் கறுத்து தூளான பின்பு மற்றவைகளையும் சேர்த்தரைத்துத் தூள் செய்து கொள்ளவேண்டியது.

(ஈ) கழுவி மேற்றோல் போக்கின எள் 80 பலம் (280 கிராம்), பனைவெல்லம் 40 பலம் (1400 கிராம்), இந்த வெல்லத்தை நீரில் கரைத்துக் கொதிக்க வைத்து, ஒரு கொதி வந்தவுடன் வடிகட்டித் தீப்பியை நீக்கி மறுபடியும் காய்ச்சிக் கெட்டிப் பதமான பதத்தில் இறக்கிவைத்துக் கொள்ளவும்.

**செய்முறை :-** (ஈ) யிலுள்ள எள்ளை அம்மியில் வைத்து மை போலரைத்துக் கொள்ளவும். (அ) விலுள்ள நீரடிமுத்துப் பருப்பை அம்மியில் வைத்து மை போலரைத்துக் கொள்ளவும். இந்த இரண்டையும் (அ) விலுள்ளவைகளையும் (ஆ) விலுள்ளவைகளையும் (இ) யிலுள்ளவைகளையும் ஒன்றாகச் செம்மை யாகச் சேர்த்துக் கல்லுரலில் போட்டு மேற்படி வெல்லப்பாகைக் கொஞ்சங் கொஞ்சமாக விட்டுக் கைவிடாமல் நான்கு சாமம் இடித்து மைபோலான பின்பு பீங்கான் சாடியில் வைத்து மூடிக் காற்றுப் போகாமல் பத்திரப்படுத்த வேண்டியது. இது வேகமான மருந்தாகையால் இதனை இடிக்கிறவர்கள் முகத்திலும் தலையிலும் மூக்கிலும் ஊற்றின விளக்கெண்ணெயைத் தாராளமாகப் பூசிக்கொண்டு இடிக்க வேண்டியது. இப்படிச் செய்யாவிட்டால் சில உடலினர்க்குச் சில நேரங்களில் வீக்கங்காணும். அதனால் பாதக மொன்றுமில்லை. அப்படி வீக்கங்கண்டால் விளக்கெண்ணெயை மேலே பூசிணாலும் அதைத் தேய்த்து குளிக்கச் செய்தாலும் வீக்கம் வடிந்து விடும். ஆனால், ஏதேனும் கொடிய நோயாக இருந்தாலும் அது நீங்கி விடும்.

**அளவு :-** 1 முதல் 2 வாகன் எடை.

**அனுபாசம் :-** சிறுவர்களுக்கு சமன் விளக்கெண்ணெயுடன் அல்லது நெய்யுடன் சேர்த்துக் கொடுத்தால் தீயகுணங்கள் ஒன்றுமிரா.

**தீரும் நோய்கள் :-** பதினெட்டு வகைச் சூலைகள், பதினெட்டு வகைக் கிரந்திகள், சொறி கிரந்தி, அரி கிரந்தி, அத்திக்காய்க் கிரந்தி, கள்ளிப்புக் கிரந்தி.. பறங்கிப் புண், அல்குல் புற்று, அல்குல் சூலை, கபால சூலை, அரையாப்பு, மதுமேகம், தந்திமேகம், நீர்மேகம், வெட்டை, மஞ்சள் பிரமேகம், நீர்ப் பிரமேகம், இரத்தப் பிரமேகம் முதலிய பிரமேகங்கள், முடக்குவாதம், கைகால் பிடிப்பு வாதம், முகவாதம், வாய்க்கோணு வாதம், நாக்குப் புரட்டல் முதலிய நாக்கு வாதங்கள், தனுர்வாதம், இளம்பிள்ளை வாதம் துடிவாதம், செங்குட்டம், கருங்குட்டம்,

வெண்குட்டம், கை, உதடு, கால் இவற்றிலுள்ள வெண்குட்டங்கள், வெடிகூலம், கண்டமாலை, கால் வெடிப்பு, திமிர், படர்தாமரை, இலிங்கப்பற்று, குத்து, தரிப்பு, விரிகுட்டம், குறைநோவு, தோலுரி, சொறி, சிரங்கு, ஆனைச் சொறி, குதிரைச் சொறி, தவளைச் சொறி, புழுவெட்டு, வண்டுக்கடி, செய்யான் கடி, செவ்வட்டைக்கடி, எலிக்கடி முதலான அநேக கொடிய நோய்கள் தீரும்.

**பதீத்யம் :-** பாசிப்பயறு, துவரம்பருப்பு, மிளகு, கத்திரிப்பிஞ்சு, முருங்கைப்பிஞ்சு, அரைக்கீரை, முளைக் கீரை, பசும்பால், பசுவின் நெய், பசுமோர், வெள்ளாட்டு நெய், வெள்ளாட்டு வற்றல், வரால் கருவாடு, வெந்நீர், இவை ஆகும். மருந்து சாப்பிட்டுவிட்ட பிறகு ஒரு மாதம் வரையில் கோழி, வாயு உணவுப் பண்டங்கள் ஆகியவைகள் ஆகாது.

**குறிப்பு :-** இந்த மருந்தைச் சாப்பிடும்போது சில உடலினர்க்கு முகம் அல்லது உடலெங்கும் வீக்கம் காண்பது உண்டு. அதற்காகப் பயப்படவேண்டிய அவசியமில்லை. இந்த மருந்திற்கு மாற்று விளக்கெண்ணெயாகையால் அதனைத் தேய்த்து நீராடச் செய்விக்கலாம் அல்லது மருந்தை நிறுத்தி மறுநாள் உள்ளுக்கு எண்ணெய் சாப்பிடவேண்டியது. எந்த உடலினராலும் இந்த மருந்தை உபயோகிக்கும்போது இரண்டு வேளையும் பசுவின் பாலைகுடித்து வந்தால் எவ்வித தீய குணமும் காணாது அல்லது நான்கு நாளைக்கு ஒரு தடவை அல்லது, எட்டு நாளைக்கு ஒரு தடவை கழிச்சலாகும்படி விளக்கெண்ணெயைச் சாப்பிட்டு வந்தால் நாலைந்து தடவை கழிச்சலாகி உள்ளிருக்கிற துர்நீர்கள் நீங்கி இன்னும் சிறப்புடைய குணமுண்டாக ஏதுவாகும். இது ஒரு வகைச் சிறந்த மருந்தாகையால் பயப்படாமல் சமயோசிதம்போல தக்க அனுபானங்களுடன் உபயோகித்து வந்தால் மனிதர்களை வாழ்நாள் முழுவதும் துன்பப்படுத்தும் கொடிய நோய்களையும் அறவே நீக்கி வெற்றிக் கொடிகட்டி முழக்கலாம். சிறந்த வைத்தியர்களிடத்தில் இவ்வித மருந்தொன்று அவசியமிருக்க வேண்டியது.

### 1151. இளகு வல்லாதி

முன் கண்டபடி சுத்தி செய்த சேராங்கொட்டை 2 ½ பலம், (87 ½ கிராம்). (இதனை முறைப்படி குழித்தலைமறிக்கிக் கொள்ளவும்.)

சுத்தி செய்த நெல்லிக்காய்க் கெந்தகம் 1 பலம் (35 கிராம்). சுத்தி செய்த இரசம் ½ பலம் (17½ கிராம்), சுத்தி செய்த இரசகற்பூரம் ½ பலம், சுத்தி செய்த இரசச்செந்தூரம் ½ பலம், முத்திருக்கஞ் செவியிலைச்சாறு, செல்லத்தக்க அளவு.

**செய்முறை :-** இரசத்தையும் கெந்தகத்தையும் சேர்த்து அரைத்து நன்றாகக் கறுத்தபின்பு மற்ற சரக்குகளையும் சேர்த்துப் பொடித்து முன் சித்தப்படுத்தியருக்கிற கொட்டைத் தைலத்தை விட்டு ஒரு மணி நேரமரைத்துப் பிறகு முத்திருக்கஞ் செவியிலைச் சாற்றைச் சிறுகச் சிறுக வார்த்து நான்குசாம நேரமரைத்து மைபோலான பின்பு பீங்கான் சிமிழில் பத்திரப்படுத்தவும்.



**அளவு :-** 2 முதல் 4 குன்றியெடை வரை, உடல் வலிவு, நோய்வலிவிற்குத் தகுந்தபடி உபயோகிக்கவேண்டியது.

**தீரும் நோய்கள் :-** புண் , கிரந்தி, பதினெட்டுவகைச் சூலைகள், அரையாப்பு, மேக நோய்கள், மேக வாயு ஆகியவைகள் தீரும்.

**பத்தியம் :-** இச்சாபத்தியம்.

### 1152. கலிவல்லாதி

(அ) முன் கண்பாடி சுத்தி செய்த சேராங்கொட்டை 8 பலம், (280 கிராம்). (இதனைக் குழித்தைலம் இறக்கிக் கொள்ளவும்.) பாலில் சுத்தி செய்த பறங்கிப் பட்டைத் தூள் 8 பலம் (280 கிராம்), தேற்றான் கொட்டை 6 பலம் (210 கிராம்). (இதனை மெல்லியதாக சீவிப் பாலில் வேகவைத்து அம்மியில் வெண்ணெய் போலரைத்துக் கொள்ளவும்.) கொடிவேலி வேர்ப்பட்டை, அமுக்குராக்கிழங்கு இவற்றின் தூள் வகைக்கு 40 பலம் (140 கிராம்) சங்கின் வேர்ப்பட்டைத்தூள் 2 பலம் (70 கிராம்), மேற்றோல் சீவிய சுக்கு, குரோசானி ஓமம், கோட்டம், அக்கிராகாரம், தாளிசப் பத்திரி, அரிசித் திப்பிலி, மஞ்சள் கடுக்காய்த்தோல், மிளகு, கருங்கொள் இவற்றின் தூள்கள் வகைக்கு 1பலம் (35 கிராம்).

(ஆ) நாவல்பட்டைச் சாற்றில் அவித்து சுத்தி செய்த எட்டிக் கொட்டைத் தூள் ½ பலம் (17 ½ கிராம்), சுத்திசெய்த மிருதாசிங்கி ½ பலம், சுத்தி செய்த மனோசிலை ½ பலம் சுத்தி செய்த இலிங்கம் 1பலம், (35 கிராம்), சுத்தி செய்த இரச கற்பூரம் ½ பலம், சுத்திசெய்தவீரம் ½ வராகன் எடை, சுத்திசெய்த காந்தம் 1பலம். இவற்றைத் தனித்தனியே பொடித்து ஒன்றாகக் கலந்து கொள்ளவும்.

(இ) கழுவின எள்ளு 2 பலம், (70 கிராம்), தேன் 2 பலம், மேறியோல் நீக்கி மெல்லியதாகச் சீவின அல்லது கடைசலில் பிடித்த கொப்பரைத் தேங்காய்த்தூள் 5 பலம் (175 கிராம்) பனைவெல்லம் 8 பலம் (280 கிராம்). (வெல்லத்தை முன் சொல்லிருக்கிறபடி பாடு செய்து கொள்ளவும்.) கோழி முட்டை 4.

**செய்முறை :-** எள்ளை அம்மியில் அரைத்துக் கொள்ளவும். கொப்பரைத் தேங்காயையும் தனியே அரைத்துக்கொள்ளவும். பிறகு (அ) விலுள்ள தூள்கள், (ஆ) விலுள்ள தூள்கள் ஆகியவைகளை ஒன்றாகக் கலந்து அரைத்த எள்ளையும், தேங்காயையும் அதில் சேர்த்துக் கல்லுரலில் போட்டு வெல்லப் பாகைச் சிறுகச் சிறுகச் சேர்த்து ஒரு சாம நேரமிடித்து மேற்கண்ட நான்கு கோழிமுட்டைகளின் வெள்ளைக்கருவையும் விட்டு மூன்று சாம நேரம் இடித்து மைபோலான பின்பு பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** ½ முதல் 1வராகன் எடை

**தீரும்நோய் :-** பவுத்திரம், கண்டமாலை, சூலை, கை கால் குடைச்சல், மார் நோவு, இரணம், வாத குணம் ஆகியவைகள் தீரும்.

**பத்தியம் :-** புளி, புகை, புணர்ச்சி தள்ளவும்.



**முறிப்பு :-** இதனை ஆறுநாள் சாப்பிட்டுப் புளியில்லாப் பத்தியமிருந்து மறுபடி இருபத்தொருநாள் பத்தியமில்லாமல் சாப்பிடவும்.

### 1153. இராமபாண வல்லாதி

சுத்திசெய்து குழித்தைலமிறக்கின சேராங்கொட்டைத் தைலம் 2 ½ வராகனடை (8 ¾ கிராம்), சுத்தி செய்த வீரம், சுத்தி செய்த இரசம், இரசகற்பூரம், சுத்தி செய்த வெள்ளைப்பாடாணம், சுத்தி செய்த நெல்லிக்காய்க் கெந்தகம், காந்தம், துருசு (இதனை வறுத்துக் கொள்ளவும்), சீனாக்காரம், வெடியுப்பு, சுத்தி செய்த அய அரப்பொடி, வளைய லுப்பு, இந்துப்பு, கல்லுப்பு, சுத்தி செய்த எட்டிக் கொட்டை, தான்றிக்காய்த் தோல், கொடிவேலி வேர்ப்பட்டை, பறங்கிச்சக்கை, மாசிக்காய், மஞ்சள் கடுக்காய்த்தோல், சந்தனத்தூள், இவை வகைக்கு 1 ¼ வராகன் எடை, இவற்றுள் தூள் செய்ய வேண்டியவைகளைத் தூள் செய்தும், பொடிக்க வேண்டியவைகளைப் பொடித்தும் தனித்தனியாக நிறுத்தெடுத்துக் கொள்ளவேண்டியது. அமுக்குராக்கிழங்கு தூள் 27 ½ வராகன் எடை (96 ¼ கிராம்), முட்டை வெள்ளையம்புலி, செல்லத்தக்க அளவு,

**செய்முறை :-** மேற்கண்டவைகளை எல்லாம் ஒன்றாகக் கலந்து கல்வத்திலிட்டு வெள்ளையம்புலியைச் சிறுகச் சிறுக வார்த்து நான்கு சாமநேரம் அரைத்து மெழுகு பதத்தில் பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்,

**அளவு :-** 3 முதல் 6 குன்றியெடை.

**அனுபாணம் :-** சர்க்கரை, தகுந்த இளகங்கள் ஆகியவைகளாகும். இதனை ஒன்பது வேளை கொடுக்கவும்.

**தீரும்நோய் :-** மேகசூலை, வாதப் பிடிப்பு பக்கவாதம் குமரகண்டன் வலி, காக்கை வலி, துமரகவலி, அண்டவாயு ஆகியவை தீரும். இதில் கொஞ்சம் எடுத்து அதற்குச்சமன், சுத்தி செய்த நேர்வாளத்தைச் சேர்த்துக் கொடுக்க கழிச்சலாகி உடலிலுள்ள தீய மலங்கள், நஞ்சான நீர்கள், ஆகியவை வெளிப்பட்டு உடல் நலமுண்டாகும்.

இதில் கொஞ்சமெடுத்து வறுத்துத் துருசைச்சேர்த்து அரைத்து ஆக்கிராணம் செய்யக் கபால வாயு, கபால சன்னி ஆகியவை தீரும். கற்பூரவெற்றிலை ரசத்தில் இதனை அனுபாணித்துக் கொடுக்க கபம், கோழை ஆகியவைகளை அறுத்து வெளிப்படுத்திவிடும்.

**பத்தியம் :-** இச்சாபத்தியம்,

### 1154. இராசவல்லாதி

(அ) முன் சொல்லியிருக்கிறபடி சுத்திசெய்த சேராங்கொட்டை 5 பலம் (175 கிராம்), பசுவின் நெய் 30 பலம் (1050 கிராம்), பசுவின் பால் 1 படி, சர்க்கரை 30 பலம், தேன் 10 பலம் (350 கிராம்).

(ஆ) மேற்றோல் சீவின சுக்கு, சிற்றரத்தை, சடாமாஞ்சில் இலவங்கப் பட்டை, அதிமதுரம் இவை வகைக்கு 2 பலம் (70 கிராம்), நிலப்பணைக் கிழங்கு,

**அளவு :-** 2 முதல் 4 குன்றியெடை வரை, உடல் வலிவு, நோய்வலிவிற்குத் தகுந்தபடி உபயோகிக்கவேண்டியது.

**தீரும் நோய்கள் :-** புண் , கிரந்தி, பதினெட்டுவகைச் சூலைகள், அரையாப்பு, மேகநோய்கள், மேக வாயு ஆகியவைகள் தீரும்.

**பத்தியம் :-** இச்சாபத்தியம்.

### 1152. கலிவல்லாதி

(அ) முன் கண்டபடி சுத்தி செய்த சேராங்கொட்டை 8 பலம், (280 கிராம்). (இதனைக் குழித்தைலம் இறக்கிக் கொள்ளவும்.) பாலில் சுத்தி செய்த பறங்கிப் பட்டைத் தூள் 8 பலம் (280 கிராம்), தேற்றான் கொட்டை 6 பலம் (210 கிராம்). (இதனை மெல்லியதாக சீவிப் பாலில் வேகவைத்து அம்மியில் வெண்ணெய் போலரைத்துக் கொள்ளவும்.) கொடிவேலி வேர்பட்டை, அமுக்குராக்கிழங்கு இவற்றின் தூள் வகைக்கு 40 பலம் (140 கிராம்) சங்கின் வேர்ப்பட்டைத்தூள் 2 பலம் (70 கிராம்), மேற்றோல் சீவிய சுக்கு, குரோசானி ஓமம், கோட்டம், அக்கிராகாரம், தாளிசப் பத்திரி, அரிசித் திப்பிலி, மஞ்சள் கடுக்காய்த்தோல், மிளகு, கருங்கொள் இவற்றின் தூள்கள் வகைக்கு 1பலம் (35 கிராம்).

(ஆ) நாவல்பட்டைச் சாற்றில் அவித்து சுத்தி செய்த எட்டிக் கொட்டைத் தூள் ½ பலம் (17 ½ கிராம்) , சுத்திசெய்த மிருதாசிங்கி ½ பலம், சுத்தி செய்த மனோசிலை ½ பலம் சுத்தி செய்த இலிங்கம் 1பலம், (35 கிராம்), சுத்தி செய்த இரச கற்பூரம் ½ பலம், சுத்திசெய்த வீரம் ½ வராகன் எடை, சுத்திசெய்த காந்தம் 1பலம். இவற்றைத்தனித்தனியே பொடித்து ஒன்றாகக் கலந்து கொள்ளவும்.

(இ) கழுவின எள்ளு 2 பலம், (70 கிராம்), தேன் 2 பலம், மேறியோல் நீக்கி மெல்லியதாகச் சீவின அல்லது கடைசலில் பிடித்த கொப்பரைத் தேங்காய்த்தூள் 5 பலம் (175 கிராம்) பனைவெல்லம் 8 பலம் (280 கிராம்). (வெல்லத்தை முன் சொல்லிருக்கிறபடி பாரு செய்து கொள்ளவும்.) கோழி முட்டை 4 .

**பெய்முறை :-** எள்ளை அம்மியில் அரைத்துக் கொள்ளவும். கொப்பரைத் தேங்காயையும் தனியே அரைத்துக்கொள்ளவும். பிறகு (அ) விலுள்ள தூள்கள், (ஆ) விலுள்ள தூள்கள் ஆகியவைகளை ஒன்றாகக் கலந்து அரைத்த எள்ளையும், தேங்காயையும் அதில் சேர்த்துக் கல்லுரலில் போட்டு வெல்லப் பாகைச் சிறுசுச் சிறுசுச் சேர்த்து ஒரு சாம நேரமிடித்து மேற்கண்ட நான்கு கோழிமுட்டைகளின் வெள்ளைக்கருவையும் விட்டு மூன்று சாம நேரம் இடித்து மைபோலான பின்பு பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** ½ முதல் 1வராகன் எடை

**தீரும்நோய் :-** பவுத்திரம், கண்டமாலை, சூலை, கை கால் குடைச்சல், மாநோவு, இரணம், வாதகுன்மம் ஆகியவைகள் தீரும்.

**பத்தியம் :-** புளி, புகை, புணர்ச்சி தள்ளவும்.

**முறிப்பு :-** இதனை ஆறுநாள் சாப்பிட்டுப் புளியில்லாப் பத்தியமிருந்து மறுபடி இருபத்தொருநாள் பத்தியமில்லாமல் சாப்பிடவும்.

### 1153. இராமபாண வல்லாதி

சுத்திசெய்து குழித்தைலமிறக்கின சேராங்கொட்டைத் தைலம் 2 ½ வராகனெடை (8 ¼ கிராம்), சுத்தி செய்த வீரம், சுத்தி செய்த இரசம், இரசகற்பூரம், சுத்தி செய்த வெள்ளைப்பாடாணம், சுத்தி செய்த நெல்லிக்காய்க் கெந்தகம், காந்தம், துருசு (இதனை வறுத்துக் கொள்ளவும்), சீனாக்காரம், வெடியுப்பு, சுத்தி செய்த அய அரப்பொடி, வளைய லுப்பு, இந்துப்பு, கல்லுப்பு, சுத்தி செய்த எட்டிக் கொட்டை, தான்றிக்காய்த் தோல், கொடிவேலி வேர்ப்பட்டை, பறங்கிச்சக்கை, மாசிக்காய், மஞ்சள் கடுக்காய்த்தோல், சந்தனத்தூள், இவை வகைக்கு 1 ¼ வராகன் எடை, இவற்றுள் தூள் செய்ய வேண்டியவைகளைத் தூள் செய்தும், பொடிக்க வேண்டியவைகளைப் பொடித்தும் தனித்தனியாக நிறுத்தெடுத்துக் கொள்ளவேண்டியது. அமுக்குராக்கிழங்கு தூள் 27 ½ வராகன் எடை (96 ¼ கிராம்), முட்டை வெள்ளையம்புலி, செல்லத்தக்க அளவு,

**செய்முறை :-** மேற்கண்டவைகளை எல்லாம் ஒன்றாகக் கலந்து கல்வத்திலிட்டு வெள்ளையம்புலியைச் சிறுகச் சிறுக வார்த்து நான்கு சாமநேரம் அரைத்து மெழுகு பதத்தில் பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்,

**அளவு :-** 3 முதல் 6 குன்றியெடை.

**அனுபாணம் :-** சர்க்கரை, தகுந்த இளகங்கள் ஆகியவைகளாகும். இதனை ஒன்பது வேளை கொடுக்கவும்.

**தீரும்நோய் :-** மேகசூலை, வாதப் பிடிப்பு பக்கவாதம் குமரகண்டன் வலி, காக்கை வலி, தமரகவலி, அண்டவாயு ஆகியவை தீரும். இதில் கொஞ்சம் எடுத்து அதற்குச்சமன், சுத்தி செய்த நேர்வாளத்தைச் சேர்த்துக் கொடுக்க கழிச்சலாகி உடலிலுள்ள தீய மலங்கள், நஞ்சான நீர்கள், ஆகியவை வெளிப்பட்டு உடல் நலமுண்டாகும்.

இதில் கொஞ்சமெடுத்து வறுத்துத் துருசைச்சேர்த்து அரைத்து ஆக்கிராணம் செய்யக் கபால வாயு, கபால சன்னி ஆகியவை தீரும். கற்பூரவெற்றிலை ரசத்தில் இதனை அனுபானித்துக் கொடுக்க கபம், கோழை ஆகியவைகளை அறுத்து வெளிப்படுத்திவிடும்.

**பத்தியம் :-** இச்சாபத்தியம்,

### 1154. இராசவல்லாதி

(அ) முன் சொல்லியிருக்கிறபடி சுத்திசெய்த சேராங்கொட்டை 5 பலம் (175 கிராம்), பசுவின் நெய் 30 பலம் (1050 கிராம்), பசுவின் பால் 1 படி, சர்க்கரை 30 பலம், தேன் 10 பலம் (350 கிராம்).

(ஆ) மேற்றோல் சீவின சுக்கு, சிற்றரத்தை, சடாமாஞ்சில் இலவங்கப் பட்டை, அதிமதுரம் இவை வகைக்கு 2 பலம் (70 கிராம்), நிலப்பணைக் கிழங்கு,



கடுகுரோகணி, வெப்பாலை அரிசி, சிவனார் வேம்பு, இவை வகைக்கு 1 பலம் (35 கிராம்), சாதிக்காய், சாதிப்பத்திரி, இலவங்கம், மிளகு, ஏலரிசி, ஓமம், அரிசித்திப்பிலி, கண்டத்திப்பிலி, செவ்வியம், கார்போகரிசி, கொத்துமல்லி விதை, வாய்விளங்கம், கருஞ்சீரகம், சித்திரமூல வேர்ப்பட்டை, வாலுளுவையரிசி, அமுக்கராக்கிழங்கு இவை வகைக்கு  $\frac{1}{4}$  பலம் ( $8\frac{3}{4}$  கிராம்), பாலில் சுத்தி செய்த பறங்கிப்பட்டை  $2\frac{1}{2}$  பலம் ( $87\frac{1}{2}$  கிராம்), நெல்லிமுள்ளி  $2\frac{1}{2}$  பலம் தான்றிக்காய்த் தோல் 2 பலம் (70 கிராம்) குஞ்சுமப்பூ  $\frac{1}{4}$  பலம், கோரோசனை  $\frac{1}{4}$  பலம்.

**செய்முறை :-** (ஆ) வினாள்ளவைகளில் மெல்லிய சாமான்களை இளவறுப்பாக வறுத்தும், மற்ற சரக்குகளை நன்றாக வறுத்தும், இடித்துத் தூள்செய்து துணியில் சலித்துக்கொள்ளவும், குங்குமப் பூவையும் கோரோசனையையும் தனித்தனியாக வறுக்காமல் பொடித்து முன் தூள்களுடன் கலந்து கொள்ளவும். (அ) வினாள்ள சேராங்கொட்டையை நான்காக நறுக்கி நெய்யில்போட்டுக் காய்ச்சிக்கொட்டை மிதந்தவுடன் நெய்யை இறுத்துத் தனியே வைத்துக் கொள்ளவும். இந்தக் கொட்டையில் மேற்படி பாலை விட்டுக் காய்ச்சிப் பால் மஞ்சள் வண்ணமானவுடன் அந்தப் பாலையும் இறுத்து வைத்துக்கொள்ளவும். அந்தக் கொட்டையில் அரைப்படி தண்ணீரை விட்டுக் காய்ச்சிக் கொட்டையில் எண்ணெய்ப் பசையில்லாமல் ஆனவுடன் கொட்டையை எடுத்து நீக்கி விட்டு அதில் முன் சித்தப்படுத்தின பாலைக் கலந்து சர்க்கரையைக் கரைத்துக் காய்ச்சிப் பாகு பதத்தில் முன் சித்தப்படுத்தின தூள்களைச் சிறுகச் சிறுகத் தூவி மத்தால் கடைந்து தூள்களெல்லாம் சென்ற பின்பு அடுப்பிலிருக்கும் போதே நெய்யைவிட்டு நன்றாய்க் கொதிக்கிற வரையில் கிண்டிக் கிளறிக் கீழிறக்கித் தேனையும் விட்டு நன்றாகக் கலந்து சூடாறின பின்பு பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 1 முதல்  $1\frac{1}{2}$  வராகன் எடை.

**தீரும்நோய் :-** பக்கவாதம், நீரிழிவு, மேக நோய்கள், கிரந்தி நோய்கள், புண்கள், புரையோடும் நோய்கள், அண்டவாதம், குன்மநோய், குடல் வாதம், கைகால் முடக்கு, எலும்புக்குள்ளிருக்கும் நோவு, வெண் குட்டம், பெருநோய், விரைவாதம், நரம்பு வாதம் முதலிய எல்லா நோய்களுக்கும் கொடுக்கலாம்.

**பத்தியம் :-** மீன், கருவாடு, அகத்திக்கீரை, பாகற்காய், கடுகு, நல்லெண்ணெய், எருமைப்பால் இவை ஆகாது. பசுவின் பால் ஆகும்.

இந்த மருந்தை உபயோகிக்கும்போது பசுவின் பாலை அதிகமாகப் பருகச் செய்யவேண்டும். காலை மாலை இரண்டு வேளையும் தனியே பாலை உபயோகித்து வந்தால் உத்தமம். வாரத்துக்கு ஒரு முறை சிற்றாமணக் கெண்ணெயையும், பாலையும் கலந்து பேதிக்குச் சாப்பிடவேண்டும். உடலிலுள்ள நஞ்சான நீர்களெல்லாம் வெளிப்படும். உடல் நலமுண்பாகும். நோய்வலிமை, உடல்வலிமை ஆகியவைகளுக்குத் தகுந்தபடி அரை முதல் ஒரு மண்டலம் உபயோகிக்க வேண்டியது. ஆனால் இந்த இளகத்துடன் கீழ்க்காணும்

இராசபதங்கத்தைச் சேர்த்து சாப்பிட்டால் அதிக குணமுண்டாகும். அது பின் வருகிறவிதமாகும்.

### இராசப் பதங்கம்

சாதிலிங்கம், மனோசிலை, காந்தம், தாளகம், நெல்லிக்காய்கெந்தகம், இரசம், இரசகற்பூரம், வெள்ளைப் பாடாணம் இவை வகைக்கு 1 பலம் (35 கிராம்), குப்பைமேனிச்சாறு, நாகமல்லிச்சாறு, பருத்தியிலைச்சாறு, வெள்ளுருகச் சாறு, துளசிச் சாறு, வழுதலைச்சாறு, வெற்றிலைச்சாறு, பொடுதலைச்சாறு இவை வகைக்குச் செல்லத்தக்க அளவு.

**செய்முறை :** - இரசத்தையும் கெந்தகத்தையும் கலக்கும்படி அரைத்து நன்றாகக் கறுத்த பின்பு மற்ற சரக்குகளையும் தனித்தனியே பொடித்துச் சேர்த்துக் குப்பைமேனிச்சாற்றைச் சிறுகச்சிறுக வார்த்து நான்குசாம நேரமரைக்கவேண்டும். பிறகு வெய்யிலில் வைத்து ஈரமுலர்ந்த பின்பு நாகமல்லிச் சாற்றை விட்டு முன்போல் நான்கு சாமம் அரைக்க வேண்டியது. இவ்விதம் ஒவ்வொரு சாற்றையும் விட்டு நவ்வாலு சாமம் அரைக்க வேண்டியது. ஒன்றன் பின் ஒன்று எண்ணும் முறைக் கிரமம் அவசியமில்லை, எந்தெந்த மூலிகை கிடைக்கிறதோ அந்தந்த மூலிகையின் சாற்றைவிட்டு அரைத்துக் கொள்ளலாம். ஆனால் நவ்வாலுசாமம் அரைக்க வேண்டியது அவசியம். பிறகு ஒரே வில்லை செய்து வெப்பியில் உலர்த்திக்கொள்க. கொஞ்சமும் ஈரமில்லாமல் நன்றாயுலர்ந்து போக வேண்டியது. பிறகு அடிகனத்த சட்டியில் செங்கல்லையும் உப்பையும் சமமாகச் சேர்த்திடித்துச் சட்டியில் அரைவாசி போட்டமுத்தி அதன்மீது கொஞ்சம் பொடுதலையைப் பரப்பி வில்லையை வைத்து மேற்சட்டி மூடி ஒரு சீலைமண் செய்யவேண்டியது. அது காய்ந்த பின்பு மறுசீலை செய்ய வேண்டியது. இவ்விதம் ஒரு சீலை காய்ந்த பின்பு மறுசீலை செய்து காய வைக்க வேண்டியது. இவ்விதம் ஏழு சீலை மண் செய்து நன்றாயுலர்ந்த பின்பு, அடுப்பின் மீதேற்றி 6 சாமம் சுடவிரிப்பு (தீபாக்கினி), தாமரை எரிப்பு (கமலாக்கினி), காட்டெரிப்பு (காடாக்கினி) யாக எரித்து அடுப்பின் மீதே விட்டு வைத்துக் குளிர ஆறினபின் சீலையை மெதுவாகப் பிரித்துப் பார்க்கச் சித்தன் அருளால் மேற்சட்டியிலும் பதங்கம் ஏறி நிற்கும். இதனை மெதுவாகச் சுறண்டி எடுத்து எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகச் சேர்த்தரைத்துக் குப்பியில் பத்திரப்படுத்த வேண்டியது.

**அளவு :** - நாற்பது நாளைக்கு மேற்கண்ட இளகத்தில் 2 குன்றி மணியெடை சேர்த்து உபயோகிக்க வேண்டியது. இன்னும் வேறு இடங்களிலும் இதனைச் சேர்த்து உபயோகிக்கலாம். இதனைத் தேவையான அளவு நெய்யில் கலந்தும் உபயோகிக்கலாம். வேளையொன்றுக்கு அரையரிசி எடை முதல் ஒரு அரிசி எடை வரையில் உடல் வலிமைக்குத் தகுந்தபடி உபயோகிக்கலாம். ஆனால் சமயோசிதம் போல் மூன்று நாள் ஐந்து நாள் உபயோகித்து நிறுத்தி இடையில் ஒரு வாரம் பத்து நாள் விட்டு மறுமுறை உபயோகிக்க வேண்டியது. இது ஒரு நல்லமுறை. இதை புத்திசாலித்தனமாய் உபயோகித்தால் அநேக தீயநோய்கள் நீங்கும். சில மருத்துவர்கள் மேற்கண்ட இராச வல்லாதியையும்,



இராச பதங்கத்தையும் வைத்துக் கொண்டு அநேக தீய நோய்களை நீக்கி வெற்றி அடைந்து வருகின்றார்கள். இதனை இரண்டொரு தடவை உபயோகித்தால் அனுபவத்தில் இதன் சிறந்த குணம் தெரிந்து விடும்.

**தீரும் நோய்கள் :-** மேற்கண்ட நோய்கள் தீரும்.

### 1155. வல்லாதகிப் பருப்பு இளகம்

முந்திரிக்கொட்டை, வாதுமைக்கொட்டை, பிஸ்தா முதலியவற்றின் பருப்பை எடுத்துத் தனித்தனியே விற்பது போல ஹைதராபாத் முதலிய வட தேசங்களில் சேராங்கொட்டையின் பருப்பையும் எடுத்து விற்கிறார்கள். உடல் வலிமையை விருத்தி செய்வதிலும் தலை, மூளை முதலிய இராச கருவிகளைப் பலப்படுத்துவதிலும் அதிகம் சிறந்தவைகளுள் இதுவும் ஒன்று. அவசியமானால் அதிக விழிப்புடன் இக்கொட்டைகளைப் பிளந்து பருப்பை எடுத்து உபயோகித்துக் கொள்ளலாம். இதனை நறுக்கும் போது கையில் துணியை சுற்றிக் கொண்டு அல்லது தோல் கையுறையைப் போட்டுக் கொண்டு முகம், உடல் ஆகிய உறுப்புகளில் எண்ணெய் தெறிக்காமல் விழிப்புடன் எடுத்துக் கொள்ள வேண்டியது. இது சாதாரணமாய் ஹைதராபாத் மருந்துக் கடைகளில் விற்கப்படுகிறபடியால் கூடுமானவர்கள் அங்கிருந்து வரவழைத்துக் கொள்ளலாம். இந்த இளகமானது நமது அனுபவத்தில் சிறந்த குணம் கொடுத்திருப்பதால் இதனை நமது நண்பர்களுக்காக இங்கெழுதுவோம். அது பின் வருகிறவிதமாம்.

சேராங்கொட்டைப் பருப்பு 10 பலம் (350 கிராம்), இதனை வெந்நீரில் போட்டுச் சற்றுத் தாமதித்து இதன் மீதுள்ள தோலை நீக்கி ஈரமில்லாமல் வையியலில் உலர்த்திக் கொள்ள வேண்டியது. மேற்றோல் நீக்கின வாதுமைப் பருப்பு, மேற்றோல் நீக்கின முந்திரிப்பருப்பு, மேற்றோல் நீக்கின பிஸ்தா பருப்பு, மேற்றோல் நீக்கின அக்ரோட் பருப்பு, மேல்தோல் நீக்கின ஜில்சூஜாப் பருப்பு அல்லது சாரப்பருப்பு இவை வகைக்கு 1பலம் (35 கிராம்).

பஹமனேசுபேத், பஹமனே சுருக், தூதரிசுபேத், தூதரிசுருக், சீமை நீர் முள்ளி விதை இவற்றின் தனித்துனித் தூள்கள் வகைக்கு ½ பலம் (17 ½ கிராம்), மேற்றோல் சீவின சுக்கு, பறங்கிச்சக்கை, சீமைத் தண்ணீர்விட்டான் கிழங்கு, பூமிசர்க்கரைக் கிழங்கு, நிலப்பனைக் கிழங்கு, வாலுளுவையரிசி, வெட்பாலை யரிசி, மிளகு, திப்பிலி, பெருஞ்சீரகம் இவற்றின் தனித்தனித் தூள்கள் வகைக்கு ¼ பலம் (8 ¾ கிராம்), சர்க்கரை 20 பலம் (700 கிராம்), தேன் 10 பலம், கற்கண்டு 5 பலம் (175 கிராம்), பசுவின் நெய் செல்லத்தக்க அளவு குங்குமப் பூ 1 வராகன் எடை (3 ½ கிராம்).

**செய்முறை :-** முன் சொல்லியிருக்கிற பருப்பினங்களைத் தனித்தனியே நெய்யில் வறுத்து அம்மியில் வைத்து வெண்ணெய் போல் அரைத்துக் கொள்ளவேண்டும். குங்குமப் பூவைத் தனியே அரைத்து வைத்துக் கொள்க. தூள்களையெல்லாம் ஒன்றாகக் கலந்து முன் சித்தப்படுத்தின பருப்பினங்களையும் குங்குமப்பூவையும் அதனுடன் கலந்து வைத்துக்கொள்க.



சர்க்கரையைப் பாகு செய்து பாகு பதத்தில் முன் சித்தப்படுத்தியிருப்பவைகளைச் சிறுகச் சிறுகப் போட்டு மத்தால் கடைந்து எல்லாம் சென்ற பின்பு கீழிறக்கித் தேனை விட்டு நன்றாகக் கலந்து கற்கண்டைத் தூள் செய்து போட்டு மறுமுறையும் நன்றாகக் கிளறிக் கொடுத்து ஆளின பின்பு பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 2 முதல் 3 வராகன் எடை.

**தீரும்நோய் :-** தலை, மூளையைப் பலப்படுத்தி நரம்புகளை முறுக்காக்கும், சோர்ந்து போயிருக்கிற ஆண் குறிபலப்பட்டு அதன் இயல்பு வலிமை நலம் உண்டாகும். உடற்சத்து, புணர்ச்சிசத்து விருத்தியாகும். குருதியிலுள்ள மாசுகள் நீங்கி அதனால் நேரிட்டிருக்கிற தீயநோய்கள் நீங்கும். இன்னும் இதனுடன் தங்க பற்பம், தங்க செந்தூரம், வெள்ளி பற்பம், செந்தூரம், முத்து, பவளம், கஸ்தூரி, தங்க ரேக்கு, வெள்ளி ரேக்கு முதலிவைகளையும் அவரவர்கள் சக்திக்கு ஏற்றது போல் சேர்த்து உபயோகிக்கலாம். அதற்குத் தகுந்த குணமுண்டாகுமென்பது நாமெடுத்துச் சொல்லாமல் தானே விளங்கும்.

**பத்தியம் :-** புளி, புளிப்புப்பண்டங்கள், புகை முதலியவைகளை நீக்கவேண்டியது. முக்கியமாகச் சுருக்கிச் சொல்லின் சேராங்கொட்டைக்குச் சொல்லியிருக்கிற பத்தியத்தைப் போலவே அதன் பருப்பு சேர்ந்த முறைக்கும் பத்தியம் காப்பதினால் சிறந்த குணம் உண்டாகுமென்பது திண்ணம்.

#### 1166. சுக்கு இளகம்

மேற்றோல் நீக்கின மாச்சுக்கு 100 பலம் (3500 கிராம்), இதனை இடித்து ஒரு மண்பாண்டத்தில் போட்டுப் பதினாறு படி தண்ணீர் விட்டு எட்டொன்றாகக் காய்ச்சிச் சுண்ட வைத்து இறக்கி இளஞ்சூட்டில் பிசைந்து வுடிகட்டித் தீப்பி நீக்கிக் குடிநீரை வைத்துக்கொள்க. ஓமத்தூள் 20 பலம் (700 கிராம்), கருவேப்பிலைத் தூள் 20 பலம், சர்க்கரை 20 பலம், நெய் 10 பலம் (350 கிராம்).

**செய்முறை :-** முன் சித்தப்படுத்தின குடிநீரில் மேற்கண்ட சர்க்கரையைக் கரைத்துப் பாகு செய்து பாகு பதத்தில் முன் தூள்களைச் சிறுகச் சிறுகத் தூவிக் கிண்டிக் கிளறித் தூள்களெல்லாம் சென்ற பின்பு நெய்யையும் விட்டு நன்றாகக் கலந்து கீழிறக்கி ஆறின பின்பு பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 3 முதல் 5 வராகன் எடை.

**தீரும்நோய்கள் :-** நீடித்த மூலம், பத்து வாயுக்கள், பெருங்கழிச்சல், வயிற்றுக் கடுப்பு, வயிற்றுக் கழிச்சல், இரத்தம் விழுதல், பாரிசவாயு, செரியா மந்தம், செரியாமை நோய், புளித்தேப்பம், செரியாமைக் கழிச்சல் முதலிய இரைப்பைசார்பான நோய்களெல்லாம் தீரும்.

**பத்தியம் :-** இச்சாபத்தியம்

**குறிப்பு :-** இது கூட்டுலினர்க்குக் கொஞ்சம் கூட்டை அதிகப்படுத்து மாகையால் சிறுவர்களுக்குப் பொருந்தும்படி யாகவும் சமயோசிதம் போலச் சர்க்கரையையும், சீனியையும் அதிகப்படுத்தி உபயோகித்துக் கொள்ளலாம்.

### 1157. பெருங்காய இளகம்

உயர்ந்த பெருங்காயம் 25 பலம் (875 கிராம்), இதனை நன்றாகச் சிதைத்து ஒரு மண் பாத்திரத்தில் போட்டுப் பதினாறுபடி தண்ணீரை விட்டு அடுப்பேற்றி காய்ச்சி எட்டில் ஒரு பாகமாகச் சுண்டவைத்து இறக்கி இளஞ்சூட்டில் பிசைந்து வடிகட்டித் திப்பி நீக்கிக் குடிநீரை எடுத்துக் கொள்க. சர்க்கரை 10 பலம் (350 கிராம்).

தோலுரித்த வெள்ளைப் பூண்டிதழ், கடுகு, மேற்றோல் சிவின சுக்குத் தூள், மிளகுத்தூள், அரிசித்திப்பிலித்தூள், ஓமத் தூள், நற்சீரகத் தூள், அதிமதுரத் தூள், கோட்டத்தூள் இவை வகைக்கு 1 பலம் (35 கிராம்), நெய் 5 பலம் (175 கிராம்), முன்னிரண்டுச் சரக்குகளையும் தனித்தனியே அம்மியில் வைத்து அரைத்து மற்றத் தூள்களையும் கலந்து வைத்துக் கொள்க.

**பெய்முறை :-** முன் சித்தப்படுத்தின குடிநீரில் சர்க்கரையைக் கரைத்துப் பாகுசெய்து பாகுபதத்தில் முன் சித்தப்படுத்தினவைகளைச் சிறுகச் சிறுகப் போட்டு மத்தால் கடைந்து எல்லாம் சென்ற பின்பு நெய்யைவிட்டுச் செம்மையாகக் கிண்டிக் கிளறிக் கீழிறக்கி ஆறவைத்துப் பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 2 முதல் 3 வராகன் எடை.

**தீரும்நோய்கள் :-** சூதக வாயு, சூதகம் கட்டுப்பட்டுத் தேகம் பருத்திருத்தல், அக்கிரம சூதகம், சூதகத்திலும் இதற்கு முன்னும் காணும் வயிற்று நோய், இடுப்பு நோய், முதலிய சூதக சம்பந்தமான எல்லா நோய்களும், எல்லா வகை வாயுகளும், எல்லா வகை வாதங்கள், குன்மநோய்கள், செரியாமை நோய்கள், வயிற்றுவலி, மந்தாக்கினி நோய் முதலிய இரைப்பை சார்பான நோய்களும், மார்புவலி, வயிற்றுப்பிசம், நெஞ்செரிவு ஆகியவைகளும் தீரும். நோய் பலத்திற்குத் தகுந்தபடி அரை முதல் ஒரு மண்டலம் வரை உபயோகிக்கவும்.

**புத்தியம் :-** இச்சாபத்தியம்

**குறிப்பு :-** உடல் இயல்பிற்குத் தகுந்தபடி இந்த இளகத்தில் நெய், சர்க்கரை ஆகியவைகளைச் சமயோசிதம்போல் அதிகப்படுத்தி உபயோகித்துக் கொள்ளலாம்.

### 1158. பறங்கிப்பட்டை இளகம்

சுத்தி செய்த பறங்கி பட்டைத் தூள் 4 பலம் (140 கிராம்) கசகசா  $\frac{1}{4}$  பலம் ( $8\frac{3}{4}$  கிராம்). (இதனை அம்மியில் வைத்து வெண்ணெய் போல் அரைத்துக் கொள்ளவும்.) சிறு நாகப்பூ, சாதிப்பத்திரி, வாலுஞ்ஞவையரிசி இவற்றின் தனித் தனித் தூள்கள் வகைக்கு  $\frac{1}{4}$  பலம் ( $8\frac{3}{4}$  கிராம்). கல்மதத்தூள் 4 வராகன் எடை (14 கிராம்), சீனாக்கற்கண்டு 10 பலம் (350 கிராம்), நெய் 4 பலம் (140 கிராம்), தேன் 1 பலம் (35 கிராம்) பால்  $1\frac{1}{2}$  படி.

**பெய்முறை :-** மேற்படி பாலில் சீனாக்கற்கண்டைத் தூள் செய்து போட்டுக் காய்ச்சிப் பாகு பதத்தில் முன் சித்தப்படுத்தினவைகளை எல்லாம், ஒன்றாகக்

கலந்து சிறுகச் சிறுகப் போட்டு மத்தால் கடைந்து முடிவில் நெய்யையும் தேனையும் விட்டு மறுபடியும் நன்றாகக் கலந்து இறக்கி ஆறின பின்பு பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 2 முதல் 2½ வராகன் எடை.

**தீரும்நோய்கள் :-** மேக நோய்கள், கருமேகம், குட்டம், சூலை, பறங்கிப் புண், கிரந்தி, அரையாப்பு, பவுத்திரம், மேகரணம், கண்டமாலை, சோகை ஆகியவைதீரும்.

**பத்தியம் :-** புளி, புகை புணர்ச்சி, கரப்பான் உணவு பண்டங்கள், நல்லெண்ணெய், எள் சேர்ந்த உணவுப் பண்டங்கள் ஆகாது. பால், நெய், பச்சைப்பயறு, துவரம் பருப்பு, முருங்கைப்பிஞ்சு, அவரைப் பிஞ்சு, விளக்கெண்ணெய் ஆகியவை ஆகும். மருந்துவிட்டு ஒரு மாதம் வரையிலும் மகளிர் சேர்க்கை ஆகாது.

### 1159. திராட்சாதி நெய் (வேறு)

விதை நீக்கின திராட்சைப் பழம் 1¼ பலம் (43¾ கிராம்), (இதனை அம்மியில் வைத்து வெண்ணெய் போல் அரைத்துக் கொள்ளவும்) வெட்பாலையரிசி, அரிசித்திப்பிலி, சந்தனத்தூள், அதிவிடயம், நெல்லிவேர்ப்பட்டை, நிலவேம்பு, விலாமிச்சம்வேர் வில்வ வேர் இவற்றின் தூள்கள் வகைக்கு 1¼ வராகன் எடை, நெய் ¼ படி.

**செய்முறை :-** மேற்படி தூள்களை எல்லாம் அம்மியில் வைத்து வெண்ணெய் போலரைத்து மூன்று ஆழாக்கு தண்ணீரில் கரைத்து மூன்றிலொருபாகமாகச் சுண்டவைத்து வடிகட்டித் திப்பி நீக்கின குடிநீருடன் மேற்படி நெய்யைச் சேர்த்துக் காய்ச்சிக் கடுகு திரள் பதத்தில் இறக்கி வடிகட்டி ஆறின பின்பு பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 4 முதல் 5 வராகன் எடை.

**அனுபாணம் :-** சர்க்கரை, தேன், பித்த சாந்தமான சர்பத்துகள் முதலியவைகளாம்.

**தீரும்நோய்கள் :-** சுரம், காந்தல், வயிற்றெரிச்சல், இருமல், சொறிசிரங்கு, பேய்ச்சொறி, பித்தம், உணவேலாமை முதலியவைகள் தீரும்.

**பத்தியம் :-** இச்சாபத்தியம்

### 1160. சந்தனாதி நெய்

சந்தனம் ½ பலம் (17½ கிராம்), வெள்ளிலோத்திரம், அதிமதுரம், விதை நீக்கின திராட்சைப்பழம், இவை வகைக்கு ¼ பலம் (8¾ கிராம்), நெய் ¼ படி, பசுவின் பால் செல்லத்தக்க அளவு.

**செய்முறை :-** இவை எல்லாவற்றையும் அம்மியில் வைத்துப் பசுவின் பாலவிட்டு வெண்ணெய் போலரைத்து பசுவின் நெய்யிற் கரைத்து



### 1157. பெருங்காய இளகம்

உயர்ந்த பெருங்காயம் 25 பலம் (875 கிராம்) , இதனை நன்றாகச் சிதைத்து ஒரு மண் பாத்திரத்தில் போட்டுப் பதினாறுபடி தண்ணீரை விட்டு அடுப்பேற்றி காய்ச்சி எட்டில் ஒரு பாகமாகச் சுண்டவைத்து இறக்கி இளஞ்சூட்டில் பிசைந்து வடிகட்டித் தீப்பி நீக்கிக் குடிநீரை எடுத்துக் கொள்க. சர்க்கரை 10 பலம் (350 கிராம்).

தோலுரித்த வெள்ளைப் பூண்டிதும், கடுகு, மேற்றோல் சிவின சுக்குத் தூள், மிளகுத்தூள், அரிசித்திப்பிலித்தூள், ஓமத் தூள், நற்சீரகத் தூள், அதிமதுரத் தூள், கோட்டத்தூள் இவை வகைக்கு 1 பலம் (35 கிராம்), நெய் 5 பலம் (175 கிராம்) , முன்னிரண்டுச் சரக்குகளையும் தனித்தனியே அம்மியில் வைத்து அரைத்து மற்றத் தூள்களையும் கலந்து வைத்துக் கொள்க.

**செய்முறை :-** முன் சித்தப்படுத்தின குடிநீரில் சர்க்கரையைக் கரைத்துப் பாகுசெய்து பாகுபதத்தில் முன் சித்தப்படுத்தினவைகளைச் சிறுகச் சிறுகப் போட்டு மத்தால் கடைந்து எல்லாம் சென்ற பின்பு நெய்யைவிட்டுச் செம்மையாகக் கிண்டிக் கிளறிக் கீழிறக்கி ஆறவைத்துப் பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 2 முதல் 3 வராகன் எடை.

**தீரும்நோய்கள் :-** சூதக வாயு, சூதகம் கட்டுப்பட்டுத் தேகம் பருத்திருத்தல், அக்கிரம சூதகம், சூதகத்திலும் இதற்கு முன்னும் காணும் வயிற்று நோய், இடுப்பு நோய், முதலிய சூதக சம்பந்தமான எல்லா நோய்களும், எல்லா வகை வாயுகளும், எல்லா வகை வாதங்கள், குன்மநோய்கள், செரியாமை நோய்கள், வயிற்றுவலி, மந்தாக்கினி நோய் முதலிய இரைப்பை சார்பான நோய்களும், மார்புவலி, வயிற்றுப்பிசம், நெஞ்செரிவு ஆகியவைகளும் தீரும். நோய் பலத்திற்குத் தகுந்தபடி அரை முதல் ஒரு மண்டலம் வரை உபயோகிக்கவும்.

**பந்தியம் :-** இச்சாபத்தியம்

**குறிப்பு :-** உடல் இயல்பிற்குத் தகுந்தபடி இந்த இளகத்தில் நெய், சர்க்கரை ஆகியவைகளைச் சமயோசிதம்போல் அதிகப்படுத்தி உபயோகித்துக் கொள்ளலாம்.

### 1158. பறங்கிப்பட்டை இளகம்

சுத்தி செய்த பறங்கி பட்டைத் தூள் 4 பலம் (140 கிராம்) கசகசா  $\frac{1}{4}$  பலம் ( $8\frac{3}{4}$  கிராம்). (இதனை அம்மியில் வைத்து வெண்ணெய் போல் அரைத்துக் கொள்ளவும்.) சிறு நாகப்பூ, சாதிப்பத்திரி, வாலுளுவையரிசி இவற்றின் தனித் தனித் தூள்கள் வகைக்கு  $\frac{1}{4}$  பலம் ( $8\frac{3}{4}$  கிராம்). கல்மத்தூள் 4 வராகன் எடை (14 கிராம்), சீனாக்கற்கண்டு 10 பலம் (350 கிராம்) , நெய் 4 பலம் (140 கிராம்), தேன் 1 பலம் (35 கிராம்) பால்  $1\frac{1}{2}$  படி.

**செய்முறை :-** மேற்படி பாலில் சீனாக்கற்கண்டைத் தூள் செய்து போட்டுக் காய்ச்சிப் பாகு பதத்தில் முன் சித்தப்படுத்தினவைகளை எல்லாம், ஒன்றாகக்

கலந்து சிறுகச் சிறுகப் போட்டு மத்தால் கடைந்து முடிவில் நெய்யையும் தேனையும் விட்டு மறுபடியும் நன்றாகக் கலந்து இறக்கி ஆறின பின்பு பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 2 முதல் 2½ வராகன் எடை.

**தீரும்நோய்கள் :-** மேக நோய்கள், கருமேகம், குட்டம், சூலை, பறங்கிப் புண், கிரந்தி, அரையாப்பு, பவுத்திரம், மேகரணம், கண்டமாலை, சோகை ஆகியவை தீரும்.

**புத்தியம் :-** புளி, புகை புணர்ச்சி, கரப்பான் உணவு பண்டங்கள், நல்லெண்ணெய், எள் சேர்ந்த உணவுப் பண்டங்கள் ஆகாது. பால், நெய், பச்சைப்பயறு, துவரம் பருப்பு, முருங்கைப்பிஞ்சு, அவரைப் பிஞ்சு, விளக்கெண்ணெய் ஆகியவை ஆகும். மருந்துவிட்டு ஒரு மாதம் வரையிலும் மகளிர் சேர்க்கை ஆகாது.

### 1159. திராட்சாதி நெய் (கீறு)

விதை நீக்கின திராட்சைப் பழம் 1¼ பலம் (43¾ கிராம்), (இதனை அம்மியில் வைத்து வெண்ணெய் போல் அரைத்துக் கொள்ளவும்) வெட்பாலையரிசி, அரிசித்திப்பிலி, சந்தனத்தூள், அதிவிடயம், நெல்லிவார்ப்பட்டை, நிலவேம்பு, விலாமிச்சம்வேர் வில்வ வேர் இவற்றின் தூள்கள் வகைக்கு 1¼ வராகன் எடை, நெய் ¼ படி.

**செய்முறை :-** மேற்படி தூள்களை எல்லாம் அம்மியில் வைத்து வெண்ணெய் போலரைத்து மூன்று ஆழாக்கு தண்ணீரில் கரைத்து மூன்றிலொருபாகமாகச் சுண்டவைத்து வடிகட்டித் திப்பி நீக்கின குடிநீருடன் மேற்படி நெய்யைச் சேர்த்துக் காய்ச்சிக் கடுகு திரள் பதத்தில் இறக்கி வடிகட்டி ஆறின பின்பு பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 4 முதல் 5 வராகன் எடை.

**அனுபாமை :-** சர்க்கரை, தேன், பித்த சாந்தமான சர்பத்துகள் முதலியவைகளாம்.

**தீரும்நோய்கள் :-** சுரம், காந்தல், வயிற்றெரிச்சல், இருமல், சொறிசிரங்கு, பேய்ச்சொறி, பித்தம், உணவேலாமை முதலியவைகள் தீரும்.

**புத்தியம் :-** இச்சாபத்தியம்

### 1160. சந்துனாதி நெய்

சந்தனம் ½ பலம் (17½ கிராம்), வெள்ளிலோத்திரம், அதிமதுரம், விதை நீக்கின திராட்சைப்பழம், இவை வகைக்கு ¼ பலம் (8¾ கிராம்), நெய் ¼ படி, பசுவின் பால் செல்லத்தக்க அளவு.

**செய்முறை :-** இவை எல்லாவற்றையும் அம்மியில் வைத்துப் பசுவின் பாலவிட்டு வெண்ணெய் போலரைத்து பசுவின் நெய்யிற் கரைத்து

அடுப்பேற்றிச் சிறு தீயாக எரித்துக் கடுகுதிரள் பதத்தில் இறக்கி வடிகட்டி பளிங்குக் குப்பியில் பத்திரப்படுத்தவும்

**தீரும்நோய்கள் :-** இதனைத் தலைக்குத் தேய்த்து வருவதால் மேகசுரம், மாறல்சுரம், பூதசுரம் ஆகிய பல சுர நோய்கள் தீரும்.

**பத்தியம் :-** இச்சாபத்தியம்

### 1161. எலுமிச்சம்பழ இளகம்

எலுமிச்சம் பழச்சாறு 10 பலம் (350 கிராம்), சர்க்கரை 12 பலம் (420 கிராம்), நற்சீரகம், மிளகு, கசகசா (இதனை அம்மியில் வைத்துத் தனித்தனியே அரைத்துக் கொள்ளவும்) வகைக்கு 2 பலம் (70 கிராம்), அரிசித்திப்பிலி, மேற்றோல் சீவிய சுக்கு, தாளிசப்பத்திரி, கோட்டம், சாதிக்காய் இவற்றை இளவறுப்பாக வறுத்திடித்த தனித் தனித்தூள் வகைக்கு 1பலம் (35 கிராம்), நெய் 5 பலம் (175 கிராம்), தேன் 5 பலம்.

**செய்முறை :-** மேற்படி எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் சர்க்கரையைக் கரைத்துப் பாகு செய்து பாகுபதத்தில் தூள்களை ஒன்றாகக் கலந்து சிறுகச் சிறுகத் தூவி மத்தாற் கடைந்து நெய்யையும் தேனையும் விட்டுக் கீழிறக்கி ஆறினபின் பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-**  $1\frac{1}{4}$  முதல்  $2\frac{1}{2}$  வராகன் எடை.

**தீரும்நோய்கள் :-** பித்தவாயு, நெஞ்செரிவு, தலைமயக்கம், தலைவலி, வயிற்றுப்புரட்டல், செரியாமந்தம், மயக்கம், கைகால் எரிச்சல், குன்மம், அசதி ஆகியவை தீரும். உடம்பிற்கு வலுவை உண்டாக்கும். பசி தீபனமுண்டாகும். செரியாமைக் கழிச்சல் தீரும். இன்னும் இதனை அயவீரச் செந்துரத்தில் சேர்த்துச் சாப்பிட்டால் நாட்பட்ட குன்மம், வயிற்று வலி, எரிசுன்மம், கக்கற் குன்மம் ஆகியவை தீரும்.

**பத்தியம் :-** இச்சாபத்தியம்

### 1162 . சதாபல இளகம்

மேற்றோல் சீவின சுக்கு, மிளகு, நற்சீரகம் இவை வகைக்கு 1 பலம் (35 கிராம்), இந்துப்பு 1பலம், நவச்சாரம் 1பலம், பருமனான 25 எலுமிச்சம்பழம் (சதாபலம்)

**செய்முறை :-** மேற்சுறிய சுக்கு, மிளகு, நற்சீரகம் ஆகிய மூன்றையும் தனித்தனி தூள் செய்து ஒன்றாகக் கலந்து ஒரு பீங்கான் பாத்திரத்தில் போட்டு மேற்படி எலுமிச்சம்பழங்களைச் சாறுபிழிந்து அதில் விட்டு வெய்யிலில் வைத்துச் சாறெல்லாம் சுண்டி ஈரமில்லாமல் உலர்ந்த பின்பு அதனுடன் மேற்படி இரண்டு உப்புக்களையும் சேர்த்து அரைக்க மெழுகு போலாகும். அதனைப் பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-**  $\frac{1}{4}$  முதல் 1 வராகன் எடை.



**தீருமநோய்கள் :-** பித்தநோய்கள், சுக்கல், செரியாமைநோய், மந்தாகினிநோய், மயக்கம், கிறுகிறுப்பு, தலைசுற்றல் முதலிய ஈரலைப் பற்றின நோய்கள், இரைப்பையைப் பற்றின நோய்கள் ஆகியவை தீரும்.

**புத்தியம் :-** இச்சாபத்தியம்

**குறிப்பு :-** எலுமிச்சம்பழச் சாற்றை ஏககாலத்தில் பிழிந்து உலர்த்துவதைக் காட்டிலும் ஐந்து பழத்தைப் பிழிந்து விட்டு அது உலர்ந்த பின்பு மறுபடி ஐந்து பழத்தைப் பிழிந்து உலர்த்தவேண்டும். இவ்விதம் மடக்கி மடக்கி ஐந்தைந்து பழமாகப் பிழிந்து உலர்த்திக் கொள்வது சிரேஷ்டம்.

**1163 . விளாம்பழ வில்வாதி இளகம்**

(அ) பருமனாய்ப் பழுத்த 10 விளாம்பழம் அல்லது நன்றாகப் பழுத்த விளாம்பழத்தை 40 பலம் (1400 கிராம்), வில்வவோர்ப்பட்டை 10 பலம் (350 கிராம்), மேற்றோல் நீக்கின இஞ்சி 4 பலம் (140 கிராம்), சர்க்கரை 20 பலம் (700 கிராம்), நெய் 10 பலம் (350 கிராம்), தேன் 10 பலம்.

(ஆ) ஏலரிசி, இலவங்கம், நற்சீரகம், இலவங்கப்பட்டை, வால்மிளகு, ஓமம், கசகசா இவற்றின் தூள்கள் வகைக்கு  $1\frac{1}{4}$  பலம் (43  $\frac{3}{4}$  கிராம்).

**பெய்முறை :-** வில்வவோர்ப்பட்டையை நையச்சிதைத்து ஒரு மண் பாண்டத்திற் போட்டு நான்குபடி தண்ணீரை விட்டு ஒரு படியாகச் சுண்டவைத்து இளஞ்சூட்டுடன் பிசைந்து வடிகட்டித் திப்பியை நீக்கின குடிநீரில் விளாம்பழச் சதையை போட்டுக் கரைத்துக்கோது, விதை முதலியவைகளை நீக்கி அதில் சர்க்கரையையும் தேனையும் சேர்த்து அடுப்பேற்றிக் காய்ச்சவேண்டியது. இஞ்சியைச் சிறு துண்டுகளாகத் துண்டித்து ஒரு பாண்டத்தில் கொஞ்சம் நெய்யைவிட்டுச் சூடு கண்டவுடன் அதிற் போட்டுச் சிவக்கும்படியாக வறுத்துத்தூள் செய்துகொள்ளவேண்டும். கசகசாவை அம்மியில் வைத்து வெண்ணெய் போலரைத்துக் கொள்ளவேண்டும். பிறகு இஞ்சித்தூள், மற்ற தூள்கள், அரைத்த கசகசா ஆகியவைகளையெல்லாம் ஒன்றாகக் கலந்து முன் சித்தப்படுத்தியிருக்கிற பாகில் சிறுகச் சிறுகப் போட்டு மத்தாற் கடைந்து நெய்யைவிட்டு மறுபடியும் நன்றாகக் கலந்து கீழிறக்கிக்குளிர ஆறினபின்பு பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 2 முதல் 3 வராகன் எடை.

**தீருமநோய்கள் :-** நாற்பதுவகைப் பித்தங்கள், தொட்கழிச்சல் வகைகள், சுவையின்மை, உணவேலாமை, மேகச்சூடு, மூலச்சூடு ஆகியவை தீரும். பசி தீபனமுண்டாகும் ; தாது வளமை உண்டாகும் ; உடல் நலமுண்டாகும் ; மேகசாந்தியாகும்.

**குறிப்பு :-** விதையிலும் கோதிலும் தேவையான வெந்நீரை விட்டுச் சத்து பாக்கி இல்லாமல் அலம்பி விதை முதலியவைகளை நீக்கிவிட்டு முன் குடிநீருடன் சேர்த்துக்கொள்வது உத்தமம்.

## 1164 . விளாம்பழம் பானம்

கொம்பில் பழுத்த விளாம்பழச்சதை 80 பலம் ( 280 கிராம் ) , நாட்டுச் சர்க்கரை 80 பலம். தண்ணீர் 5 படி.

**செய்முறை :-** மேற்படி இரண்டு பண்டங்களையும் ஒரு மண்பாண்டத்திற் போட்டு மூன்று படி தண்ணீரை விட்டு நன்றாகக் கரைத்து வடிகட்டிக் கொள்ளவும். அந்தத் தீப்பியில் ஒரு படி தண்ணீரை விட்டு மறுபடியும் வடிகட்டிக் கொள்ள வேண்டியது. மூன்றாந் தடவையும் அந்தத் தீப்பியில் ஒரு படி தண்ணீரை விட்டுக் கரைத்து வடிகட்டிக் கொள்ளவேண்டியது. இவ்விதம் செய்வதால் சதை கோதிலுள்ள சத்தெல்லாம் வெளிப்பட்டுப் போகும். பிறகு கனத்த குப்பிகளில் வாய்மட்டம் நிரைத்து மூடியிட்டுக் கடு வெய்யிலில் மூன்று நாள் வைத்துப் பிறகு எடுத்துப் பத்திரப்படுத்தவும். இதனை வெய்யிலில் வைத்திருக்கும்போது இது பொங்கி குப்பிவெடித்துப் போவதுமுண்டு. ஆகையால் கல்கார்க்குள்ள பெரிய சாடியிற் போட்டுக் காரக்கீட்டு ஒரு வாரம் அல்லது இரண்டு வாரம் கடுவெய்யிலில் வைத்துப் பிறகு குப்பிகளில் அடைத்துக்கொள்வது உத்தமமான செயலாகும். இப்படிச் செய்வதினால் அபாயத்திற்கு ஏதுவிராது. இப்படிச் செய்யக் கூடாதவர்கள் அதிக விழிப்புடன் மேற்கண்ட வகையாகச் செய்து கொள்ளவும்.

**அளவு :-** 2 முதல் 2½ பலம்

**தீரும்நோய்கள் :-** பித்தநோய்கள், பித்தச்சூடு, மலப்போக்கு ஆகியவை தீரும். மதுமேக தாகம், மிகுதாகநோய் ஆகியவைகளும் தீரும். தாதுவிருத்தி, குருதிவளமை உண்டாகும்.

இதில் புளிப்பேறப் போதையும் அதிகரித்துக் கொண்டு வரும். ஆகையால் போதைப் பழக்கமில்லாதவர்கள் மிகக் கவனத்துடன் உபயோகிக்கவும்.

## 1165 . விளாம்பழத் திராவகம்

கொம்பில் பழுத்த விளாம்பழச்சதை 40 பலம் ( 1400 கிராம் ), கருவேலம்பட்டை 40 பலம் , ( இதனை உரலில் நையச் சிதைத்துக் கொள்ள வேண்டியது ), பனைவெல்லம் 40 பலம் ( இதனைக் கட்டி இல்லாமல் இடித்துக் கொள்ள வேண்டியது ) தண்ணீர் 8 படி.

**செய்முறை :-** முன் மூன்றையும் பதினைந்து படி பிடிக்கும் ஒரு மண்பாத்திரத்திற் போட்டு மேற்படி தண்ணீரை விட்டு நன்றாகக் கலக்கிப் பாண்டத்தின் வாயை மூடாமல் மெல்லிய துணியால் வேடுகட்டி வெய்யிலில் வைத்துவர வேண்டியது. கடுவெய்யிலாக இருந்தால் ஐந்து நாள் போதுமானது. வெய்யில் மந்தமாயிருந்தால் வெய்யிலுக்குத் தகுந்தது போல் ஒரு வாரம் அல்லது பத்துநாள் வைக்க வேண்டியது. ஒவ்வொரு நாளும் இரண்டு மூன்று தடவைகள் கலக்கிக் கொண்டும் வரவேண்டியது. பிறகு வாலையிலிட்டு முறைப்படி திராவகமிறக்கிப் பளிங்குக் குப்பியில் அடைத்துக் காரக்கீட்டுப் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 2½ முதல் 3½ பலம்.

**தீரும்நோய்கள் :-** மதுமேகம், மதுமேகத்திற் காணும் தாகம், மிகுதாக நோய், பித்தநோய், கக்கல், செரியாமை, தொடர்க்கழிச்சல், கழிச்சல், வயிற்றுக் கடுப்பு, குருதிக் கழிச்சல், வாயிலிருந்து இரத்தம் விழுதல் முதலியவைகள் தீரும், மேகச் சூடு, பித்தச் சூடு, வெட்டைச் சூடு, முதலிய அனல் நோய்கள் (உட்டிண நோய்கள்) நலமாகும். உடல் நலமும் உண்டாகும். இளைத்த உடல் பருக்கும். தாது விருத்தியுண்டாகும். இதில் சிறுபோதையும் உண்டு.

#### 1166 . விளாம்பழ சர்ப்பத்

மேற்கண்டபடி இறக்கின திராவகம் 40 பலம் (140 பலம் கிராம்), சர்க்கரை 40 பலம்.

**செய்முறை :-** இரண்டையும் கலந்து காய்ச்சிப் பாகப்படி மணப்பாகு (சர்ப்பத்து) செய்துகொள்ளவும்.

**அளவு :-** 2 முதல் 3 பலம்.

**தீரும்நோய்கள் :-** மதுமேகம், அதனாலுண்டாகும் தாகம் ஆகிய இவை தீர்வதுத் தவிர மேற்கண்ட மற்ற எல்லா நோய்களுக்கும் கொடுக்கலாம்.

#### 1167 . விளாம்பழ சர்ப்பத் (வேறு)

கொம்பிற் பழுத்த விளாம்பழசதை 40 பலம் (1400 கிராம்), தண்ணீர் 4 படி, மேற்றோல் சீவின இஞ்சிச் சாறு 2 பலம் (70 கிராம்), சர்க்கரை 16 பலம் (560 கிராம்).

**செய்முறை :-** பழச்சதையையும், தண்ணீரையும் ஒரு பாண்டத்தில் விட்டு நன்றாகக் கலக்கி வாலையிலிட்டுத் திராவகமிறக்கி அதில் சர்க்கரையையும் இஞ்சிச் சாற்றையும் கலந்து அடுப்பேற்றிச் சிறு தீயாக எரித்துக் காய்ச்சிப் பாகு பதத்தில் இறக்கிக் குளிர ஆறின பின்பு பளிங்குக் குப்பியில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 1½ முதல் 2 பலம்.

**தீரும்நோய்கள் :-** பித்த நோய், சுவையின்மை, வயிற்றுணைச்சல், பித்தச் சூடு, பித்த மயக்கம் ஆகியவை ஆகியவை தீரும். குடல் வலிமை பெறும். வயிற்றுப் பொருமல், பெருங்கழிச்சல், மலப்போக்கு ஆகியவையும் தீரும்.

#### 1168 . சதாபல சர்ப்பத்து

எலுமிச்சம்பழச் சாறு 40 பலம், (1400 கிராம்), தண்ணீர் 2 படி, சர்க்கரை 120 பலம், பொதினா இலைச்சாறு 2 பலம் (70 கிராம்), இஞ்சிச்சாறு 2 பலம்.

**செய்முறை :-** எல்லாவற்றையும் கலந்து அடுப்பேற்றிச் சிறு தீயாக எரித்துப் பாகு பதத்திலிறக்கிப் பளிங்குக் குப்பியில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 1½ முதல் 2 பலம்.



**தீருமநோய்கள் :-** ஆகாரத்தைச் செரிக்கச் செய்யும். தாகத்தைத் தணிக்கும். கூடுதலாயுள்ள கூட்டைச் சாந்தப்படுத்தும். இரைப்பையை வலுப்படுத்தும்.

(சர்பத்து = ஷர்பத் (திரைச்சொல்) = மணப்பாகு

### 1169 . துருஞ்சி நாரத்தம்பழ சர்பத்து

துருஞ்சி நாரத்தம்பழத் தோலைச் சிறு துண்டுகளாகச் செய்து அதன் புளிப்புப் போகிற வரையில் பன்னீரில் தேய்த்துக் கழுவி அதனை இடித்துப் பிழிந்த சாறு 1 பங்கு சர்க்கரை 2 பங்கு.

**பெய்முறை :-** இரண்டையும் கலந்து காய்ச்சி, சர்பத்து பதத்திலிறக்கிப் பளிங்குக் குப்பியில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 1 முதல் 1½ பலம்.

**தீருமநோய்கள் :-** கூட்டுச் சம்பந்தமான இருதய அதிர்ச்சி, கூட்டுச் சம்பந்தமான நோய்கள், பித்தச் சூடு ஆகியவை தீரும். இருதயத்தைப் பலப்படுத்தும், ஈரலைப் பலப்படுத்தி அதிலுள்ள நோய்களைத் தீர்க்கும்.

**குறிப்பு :-** முன் கழுவின பன்னீர் ஒரு பங்கு, சர்க்கரை இரண்டு பங்கு. இவ்விரண்டையும் கலந்து காய்ச்சி சர்பத்து பதத்திலிறக்கிக் குளிர ஆறின பின்பு பளிங்குக் குப்பியில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 1 முதல் 1½ பலம்.

**தீருமநோய்கள் :-** பித்தநோய்கள், கக்கல், மயக்கம், கிறுகிறப்புக் கவையின்மை, வயிற்றுப்போக்கு முதலிய பித்த சம்பந்தமான நோய்கள் தீரும்

### 1170 . துருஞ்சி சர்பத்து

துருஞ்சிப் பழரசம் 8 பலம் (280 கிராம்), சுத்தத்தண்ணீர் 4 பலம் (140 கிராம்), சர்க்கரை 4 பலம்.

**பெய்முறை :-** எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகக் கலந்து காய்ச்சிப் பாக்கு பதத்திலிறக்கிக் குளிர ஆறினபின் பளிங்குக் குப்பியில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 2 முதல் 5 வராகன் எடை.

**தீருமநோய்கள் :-** பசி தீபனமுண்டாகும். கூட்டினாலுண்டான தலைநோய், பிரமியம், வெட்டைகூடு முதலியவை தீரும்.

### 1171 . பொதினா சர்பத்து

பொதினா இலைச்சாறு 20 வராகன் எடை (70 கிராம்), சிவப்புக் கடுகு 20 வராகன் எடை, படிக்காரத் தூள் 91 வராகன் எடை (318½ கிராம்) கயிர்மாயா (அதாவது அதிக நாள்கள் சென்ற காடி) 1200 வராகன் எடை (4200 கிராம்), தேன் 600 வராகன் எடை (2100 கிராம்), தண்ணீர் தேவையான அளவு.

**பெய்முறை :-** எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகக்கலந்து தேவையான அளவு தண்ணீரையும் விட்டுக் காய்ச்சி, அரைப் பாகம் சுண்டினபின் வடிகட்டிப் பிறகு

தேனையும் சேர்த்துக் காய்ச்சிப் பாகுபதத்தில் இறக்கி பளிங்குப் குப்பியில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 1 முதல் 1½ வராகன் எடை.

**தீரும்நோய்கள் :-** அடங்கா பசியை உண்பாக்கும். இரைப்பையின் அசுத்த மாசுகள் நீங்கும், கபத்தைப் போக்கும். விந்து விருத்தி, தாது வளமை முதலியவை உண்பாகும்.

**குறிப்பு :-** நாட்பட்டகாடி அகப்படாவிட்டால் ரொட்டிமாவிற்குப் புளிப்பேற்றுவதற்காக உபயோகப்படுத்தும் கமீர் மாயா என்னும் புளிப்பை உபயோகப்படுத்திக் கொள்ளலாம். இன்னும் இதற்குப் பதிலாக கடையில் விற்கும் சோபாமாவையும் உபயோகித்துக் கொள்ளலாம்.

### 1172 . திராட்சை இளகம்

பச்சை திராட்சைப் பழச்சாறு 26 பலம் (910 கிராம்), இலவங்கம் 1 பலம் (35 கிராம்), சர்க்கரை 13 பலம் (455 கிராம்)

**செய்முறை :-** திராட்சைப்பழச் சாற்றை ஒரு பண்டத்திலிட்டு அடுப்பேற்றிச் சிறு தீயாக எரித்துக் காய்ச்சி அரைவாசி சுண்டியவுடன் இறக்கித் தூசு முதலியவைகள் விழாமல் பாண்டத்தின் வாய்க்கு மெல்லிய துணியில் வேடுகட்டி ஒரு நாள் வைத்து மறுநாள் அடுப்பேற்றி இலவங்கத்தைச் சிதைத்து அதில் போட்டுச் சிறு தீயாக எரித்து இரண்டு மூன்று கொதி வந்த பிறகு அந்த ரசத்தைக் கொஞ்சமெடுத்து மோந்து பார்த்தால் புளிப்பு வாசனை நீங்கியிருக்கும். அது தான் பக்குவமென அறிந்து கீழிறக்கி வடிகட்டித் தீப்பியை நீக்கிவிட்டு சர்க்கரையைக் காய்ச்சிப் பாகு பதத்திலிறக்கிக் குளிர ஆறின பின்பு புட்டியில் விட்டுக் காக்கிட்டுப் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** ¼ முதல் ½ பலம்.

**தீரும்நோய்கள் :-** பித்தச் சூடு, இரத்தச்சூடு, மேகச் சூடு ஆகியவைகளைத் தணிக்கும். உஷ்ண நோய்களையும் போக்கும். தாக நோயையும் போக்கும். இரத்தசுத்தி உண்பாகும். இரைப்பை, சிறுகுடல், ஈரல் முதலிய உறுப்புகளைப் பலப்படுத்தும். இதனைப் போர்ட் ஓயின் என்னும் பானத்திற்குப் பதிலாக உபயோகிக்கலாம்.

### 1173 . கொத்துமல்லி சர்பத்து

கொத்துமல்லி விதை 24 பலம் (840 கிராம்), நற்சீரகம் 1 பலம் (35 கிராம்), ஆட்டிறைச்சி 3 பலம் (105 கிராம்), தண்ணீர் 2 படி, சர்க்கரை அல்லது கற்கண்டு 24 பலம் (840 கிராம்).

**செய்முறை :-** மேற்கண்ட முன் மூன்று சரக்குகளையும் உரலில் நையச் சிதைத்து ஒரு மண்பாண்டத்தில் போட்டு மேற்படி தண்ணீரை விட்டு நான்கிலொரு பாகமாகச் சுண்ட வைத்திறக்கி வடிகட்டி அதில் கற்கண்டை அல்லது

சர்க்கரையைக் கரைத்துக் காய்ச்சிப் பாகு பதத்திலிறக்கிக் குளிர ஆறினபின் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 3 முதல் 5 வராகன் எடை.

**தீரும்நோய்கள் :-** இருமல், சயநோய், கூட்டினாலுண்டாகும் ஒரு பக்கத் தலைநோய் ஆகியவைதீரும். இருதயம் பலப்படும்.

### 1174 . இஞ்சி பானம்

மேற்றோல் சீவின இஞ்சி 120 பலம் (4200 கிராம்), வெல்லம் 140 பலம் (4900 கிராம்), தண்ணீர் 6 படி, இலவங்கத்துள் 6 வராகன் எடை, சாதிக்காய் 1 வராகன் எடை.

**செய்முறை :-** இஞ்சியைப் பஞ்சுபோல் நையநறுக்கி மேற்படி நீரில் போட்டு அதில் வெல்லத்தையும் கரைத்துப் பாண்டத்தின் வாயை மூடிச் சீலைமண் செய்து உலர்த்தி மேபான பூமியில் புதைத்து வைக்க வேண்டியது. ஈரமான பூமி, சதுப்புள்ள பூமி முதலியவைகள் ஆகா. ஒரு வாரம் சென்று மேற்கண்ட இரண்டு தூள்களையும், அதில் தூவி இரண்டு மூன்று மணிநேரம் கையால் சேர்த்துப் பிசைந்து முடிவில் பிழிந்து சக்கையை நீக்கி வடிகட்டி புட்டியில் அடைத்து வைத்துக் கொள்ளவேண்டும். கூடுமானால் பெரியசாடிகளில் சக்கையை நீக்காமல் வைத்துக் கொண்டு மேலுக்கு மேலாக மொண்டு உபயோகித்துக் கொள்ளலாம்.

**அளவு :-** ½ முதல் 1 பலம்.

**தீரும்நோய்கள் :-** இருமல், இடுப்புநோய் முதலியவை தீரும் வயிற்றுப் பொருமல், வயிற்றுப்புசம், மந்தாக்கினி நோய், வயிற்றுவலி, கழிச்சல் ஆகியவை தீரும். பசிதீபனம் அதிகப்படும். ஆகாரத்தை செரிக்கச் செய்யும், தாதுவிருத்தியுண்டாகும்.

### 1175 . கற்பூரவள்ளி பானம்

கற்பூரவள்ளிச் சாறு 8 பலம், (280 கிராம்), சர்க்கரை 1 பலம் (35 கிராம்), ஏலரிசித்தூள் 1 ½ வராகன் எடை (5 ¼ கிராம்)

**செய்முறை :-** இவைகளையெல்லாம் ஒன்றாகக் கலந்து ஒரு புட்டியில் கல்காரக்கிட்டு ஒரு வாரம் வரையில் வெய்யிலில் வைத்துப் பிறகு பத்திரப் படுத்தவும்.

**அளவு :-** 2 முதல் 5 வராகன் எடை.

**தீரும்நோய்கள் :-** இரைப்பு, சுவாசம், கபக்கட்டு, கோழைக்கட்டு, கபத்தினாலுண்டான மந்தாக்கினி நோய்; கபசரம் முதலியவைகள் தீரும்.

### 1176 . கிராஜப்பூ சர்பத்து

ரோசாப்பூவிதழ்களை இடித்துப் பிழிந்தசாறு 16 பலம் (560 கிராம்), சர்க்கரை 16 பலம் (560 கிராம்), பன்னீரில் இழைத் துலர்த்தின சந்தனம் 2 வராகன் எடை (7 கிராம்)



**செய்முறை :** - சாற்றையும் சர்க்கரையையும் கலந்து அடுப்பேற்றிச் சிறுதீயாக எரித்துக் காய்ச்சிப் பாகு பதத்தில் இறக்கி மேற்படி சந்தனத்தைப் பொடித்துத் தூவி நன்றாகக் கலந்து புட்டியில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 5 முதல் 6 வராகன் எடை.

**தீரும்நோய்கள் :-** அளவில் அதிகமாகச் சாப்பிட்டு வந்தால் மலபந்தத்தை நீக்கும், மயக்கம் முதலியவைகளையும் நீக்கும், பித்தச் சூடு, ஆகியவைகளைத் தணிக்கும். இரைப்பை, இருதயம் ஆகியவைகளைப் பலப்படுத்தும். பசிதிபனத்தை அதிகப்படுத்தும்.

### 1177 . வாழைப்பழ சர்பத்து

ரஸ்தாளி வாழைப்பழம் 100. இவை காயாயில்லாமலும் அதிகம் நைந்து போனவைகளாய் இல்லாமலும் செம்பழங்களாக இருக்கவேண்டும். இவைகளைத் தோலுரித்து நீக்கி ஒரு பாத்திரத்தில் வைத்து இரண்டு பலம் கருவேலம் பட்டையை இடித்துத் தூள் செய்து முன் பழங்களிற் சிறுகச் சிறுகச் தூவி நன்றாகப் பிசைந்து பன்னிரண்டு மணிநேரம் மூடிவைத்துப் பிறகு சிறுகச் சிறுக எடுத்துப் பிழிந்து சாற்றை எடுத்துக் கொள்ளவேண்டும். உரத்த துணியில் வைத்தும் பிழிந்து கொள்ளலாம். இவ்விதம் பிழிந்தெடுத்த பழச்சாற்றை மெல்லிய சேலைத்துண்டில் வடிகட்டிப் படி ஒன்றுக்குச் சர்க்கரை பத்து பலம் விகிதம் சேர்த்து அடுப்பேற்றி இரண்டொரு கொதி வந்தவுடன் மறுபடியும் சேலைத்துண்டில் வடிகட்டித் தீப்பி முதலியவைகளை நீக்கிவிட்டு மறுபடியும் காய்ச்சிப் பாகு பதத்தில் கீழேயிறக்கி வைத்துக்கொள்ளவும். பிறகு வேறு பாத்திரத்தில் ஒரு பலம் நெய்யைவிட்டு நெய் சூடுகண்டவுடன் இலவங்கம், இலவங்கபட்டை, ஏலக்காய் இவை வகைக்கு ஒவ்வொரு வராகன் எடையாக அதிர்போட்டுக் கொஞ்சம் வறுத்து முன்னே கீழே இறக்கி வைத்திருக்கிற பாகை அதில் விட்டுத் தாளித்துக் கீழேயிறக்கி மறுபடியும் வடிகட்டி புட்டியில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 5 முதல் 8 வராகன் எடை.

**தீரும்நோய்கள் :-** குருதிக்கழிச்சல், வயிற்றுக்கடுப்பு, நிணக்கழிச்சல், கடுப்பு முதலியவை தீரும். மேகச்சூடு, குருதி விழுதல், மூலச்சூடு முதலியவைகளும் தீரும். தாதுவிருத்தி உண்டாகும்.

### 1178 . வெந்தயச் சூரணம்

வெந்தயம், நற்சீரகம், கருவேலம்பிசின் வகைக்கு 1 பலம் ( 35 கிராம் ), கற்கண்டுத் தூள் 6 பலம் ( 210 கிராம் ), பசுவின் நெய் 5 பலம் ( 175 கிராம் )

**செய்முறை :** - கருவேலம் பிசினைக் கொஞ்சம் நெய்யிற் பொரித்துப் பொடித்துக் கொள்ளவேண்டியது. வெந்தயத்தையும் நற்சீரகத்தையும் தனித்தனி இளவறுப்பாக வறுத்து இடித்துத் தூள் செய்து துணியில் சலித்துக் கொள்ள வேண்டியது. இந்தத் தூள்களையும் கற்கண்டையும் ஒன்றாகக் கலந்து ஒரு பாத்திரத்தில் வைத்துக் கொண்டு முன் நெய்யை உருக்கிச் சீலைவடிகட்டி அதில் விட்டு நன்றாகக் கலந்து பிங்கான் பாத்திரத்தில் வைத்துக் கொள்ளவேண்டியது.

**அளவு :-** 1½ முதல் 2½ வராகன் எடை .

**தீருமநோய்கள் :-** மாா்புவலி, மயக்கம், வெட்டைச்சூடு, நீரெரிவு, மூலச்சூடு, கைகால் அசதி ஆகியவை தீர்ந்து தாது விருத்தி உண்டாகும்.

### 1179 . நீரடிமுத்துப் பிரயோகம்

நீரடிமுத்துப்பருப்பு 1 பலம் (35 கிராம்), ஏலரிசி 3 வராகன் எடை (10½ கிராம்), ரசகற்பூரம், 1 வராகன் எடை (3 ½ கிராம்), மிருதாா்சிங்கி 1 வராகன் எடை, கம்பிவெடியுப்பு 3 வராகன் எடை, காசுக்கட்டி 1½ வராகன் எடை, படிக்காரப் பொரி ¼ வராகன் எடை, துருசு ¾ வராகன் எடை, ரசம் ¾ வராகன் எடை, வெற்றிலைச்சாறு 2 பலம் (70 கிராம்), எலுமிச்சம்பழச்சாறு 2 பலம், குளிர்ந்த தண்ணீரால் கழுவின வெண்ணெய் 2 பலம்.

**செய்முறை :-** துருசையும் இரசத்தையும் சேர்த்துப் பொடித்து வெற்றிலைச்சாற்றில் கொஞ்சம் விட்டு அரைக்க ரசம் மடிந்து போகும். பிறகு மற்றச்சரக்குகளையும் தனித்தனியே பொடித்துப்போட்டு அரைத்து நீரடிமுத்தைச் சிறுகச் சிறுகச் சேர்த்தரைத்து அது மைபோலானவுடன் வெற்றிலைச்சாற்றையும் எலுமிச்சம்பழச் சாற்றையும் சிறுகச் சிறுக வார்த்து இரண்டு மணி நேரம் அரைத்து முடிவாக வெண்ணெயையும் சேர்த்து ஒரு மணிநேரமரைத்துப் பீங்கான் பாத்திரத்தில் வைத்துக்கொள்ளவும்.

**தீருமநோய்கள் :-** இதில் சுமார் மூன்று நான்கு வராகன் எடை எடுத்து இரவில் சொறி சிரங்கின் மீது பூசி மறுநாட் காலையில் குளிர்ந்த நீரால் தலைமுகுக்குச் செய்யவேண்டும். இவ்விதம் தொடர்ச்சியாக ஒரு வாரம் செய்ய எவ்விதமான சொறிசிரங்கும் தீரும். சிலருக்கு மாதந்தோறும் தொடர்ந்து வருத்தப்படுத்துவதுமுண்டு. அவ்வித சொறிசிரங்கும் தீரும். பேய்ச்சொறி, நாய்ச்சொறி, கழுதைச்சொறி, முதலிய சொறி நோய்களும் தீரும். பல்லித் தேமல், சொறித்தேமல், தவளைச் சொறி முதலியவைகளும் தீரும்.

**பத்தியம் :-** இறைச்சிகூப்பு, புழுங்கலரிசிச் சாதம் சாப்பிடலாம். அசைவ உணவு பழக்கமில்லாதாா் துவரம்பருப்பு, பச்சையறு முதலியவைகளைச் சேர்த்துக் கொள்ளவும். மீன், கருவாடு, வாயு உணவுப்பண்டங்கள், கரப்பான் உணவுப்பண்டங்கள் ஆகியவற்றை நீக்கவும்.

### 1180 . அசுவகெந்திப் பற்று

அமுக்குராக்கிழங்கு, பெருங்காயம் இவை சமன். இவற்றில் கோழிமுட்டை வெண்கருவை விட்டுச் சந்தனக்கல்லில், இழைத்து தினம் இரண்டு அல்லது மூன்று தடவை மேல் பற்றிட்டு வரக் கண்டமாலை, பவுத்திரங்கள், விப்புருதிவீக்கம், துடைவாழை, சூலைப்பிளவை, வீக்கம், அரையாப்பு, மூன்று வகைப்புண்கள் ஆகியவைகளெல்லாம் வருத்தமில்லாமல் உடைந்தும் ஆறியும் குணமாகும்.

### 1181 . மைசாட்சி வில்லை

மைசாட்சி, இராசுக்கல், நாட்டு வெண்காரம், சீனாக்காரம், சவுக்காரம், மூசாம்பரம், அபினி, கஸ்தூரி மஞ்சள், மைதாலக்கடி, பெருங்காயம் இவை எப்பாற்பாக்கி



வகைக்கு ½ பலம் (17 ½ கிராம்). இவற்றுள் இடிக்கவேண்டியவைகளை இடித்துத் தூள் செய்ய வேண்டியவைகளைத் தூள் செய்தும் ஒன்றாகக் கலந்து அரைமணி நேரமரைத்து எல்லாம் கலந்த பின்பு பழுத்த பெரும் கத்திரிப்பழுத்திற்குள் அல்லது முற்றின கத்திரிக்காய்க்குள் குடைந்து வைத்து மூன்று சீலைமண் செய்து உமிக்காந்தலில் வைத்துக் கத்திரிக்காய் வெந்தபதத்திலெடுத்துக் கவசத்தை நீக்கிவிட்டு மற்றெல்லாவற்றையும் அம்மியில் வைத்து வெண்ணெய்போல் அரைத்துக் கொள்ளவும். கட்டிக்குத் தகுந்ததுபோல் கால் அங்குல கனமுள்ள வில்லைகளாகச் செய்து கொள்ளவேண்டியது. ஒரு தடவை செய்தவில்லை பல தடவை உபயோகிக்கலாம். ஒரு கத்திரிக்காய் கொள்ளாவிட்டால் இரண்டு மூன்று கத்திரிக்காய்க்குள் வைத்துச் சீலைமண் செய்து சித்தப்படுத்திக் கொள்ளலாம். இந்த வில்லையைக் கட்டிகளின் மீது வைத்து இருபத்து நான்கு மணி நேரம் சென்றபின் அதை நீக்கிவிட்டு மறு வில்லையை வைத்துக் கட்டவேண்டியது. இவ்விதம் இரண்டு மூன்று வில்லைகள் வைத்துக் கட்டுவது போதுமானது. அவசியமானால் நோய் குணப்படுகிறவரையில் வைத்துக் கட்டலாம்.

**தீரும்நோய்கள் :-** அரையாப்புக்கட்டி, கரளை, நரளை, ரகூலி, வீக்கம், விசுபி முதலிய பலவகைக் கட்டிகள் கரைந்துபோகும்.

### 1182 . கருவேப்பிலைச் சூரணம்

சுண்டைவற்றல், கருவேப்பிலை, மாங்கொட்டைப் பருப்பு, ஓமம், நெல்லிமுள்ளி, மாதுளை ஓடு, வெந்தயம் இவை வகைக்கு சமனெடை.

**பேய்முறை :-** இவற்றைத் தனித்தனியே இளவறுப்பாக வறுத்துத் தூள் செய்த பிறகு எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகக் கலந்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

**அளவு :-** 1 முதல் 1 ½ வராகன் எடை.

**அனுபாணம் :-** தயிர்ச்சக்கை, தயிர், தேன், காட்டத்திப்பூக் குடிநீர், வெந்தயக்குடிநீர் முதலியவைகளாம்.

**தீரும்நோய்கள் :-** கழிச்சல் வகைகள், வயிற்றுப்போக்கு, வயிற்றுப் பொருமல், கழிச்சல், செரியாமை முதலிய அநேக நோய்கள் தீரும்.

**குறிப்பு :-** இதனைத் தயிரில் சேர்த்து வெய்யிலில் உலர்த்த வேண்டியது. மறுபடியும் தயிரில் பிசைந்து உலர்த்தவேண்டியது. இவ்விதம் மடக்கி மடக்கி மூன்று தடவைகள் தயிரில் பக்குவப்படுத்தி உலர்த்திப் பொடித்து முன்போல் உபயோகிப்பதினால் அதிக குணம் செய்கிறது. அனல் கழிச்சல் முதலியவைகளையும் கட்டுகிறது. இது என் அனுபவ முறை.

### 1183 . கருவேப்பிலைச் சுருக்குக் குடிநீர்

கருவேப்பிலை 5 பலம் (175 கிராம்), இதனை ஒரு புதுமண் சட்டியிற் போட்டு வறுத்து எல்லாம் கருகின பக்குவத்தில் மூன்று ஆழாக்குத் தண்ணீரைவிட்டு ஒரு ஆழாக்காகச் சுண்டவைத்து வடிக்கட்டின குடிநீரில் வறுத்திடித்த மிளகுத் தூள் 1 வராகன் எடை (3 ½ கிராம்) போட்டு இரண்டு வராகன் எடை தேனையும் கலந்து



பருகச் செய்யவேண்டியது. இவ்விதம் காலை மாலை இரண்டு வேளையும் மூன்று நாள் நான்கு நாள் செய்து வந்தால் வயிற்றுப் பொருமல், வயிற்றுப்புசம், வயிற்றிறைச்சல், இரைப்பையிலுள்ள வாயுக்கள், செரியாக்கழிச்சல், தொடர்க் கழிச்சல் முதலியவைகள் தீரும்.

**குறிப்பு :-** இதனுடன் அரைப்பலம் மிளகையும் சேர்த்து வறுத்துச் சாம்பலாக்கி மேற்கண்டபடி குடிநீர் செய்து நச்சுக் கழிச்சல் முதலியவைகளுக்கும் உபயோகிக்கலாம்.

### 1184 . தேங்காய் மதனகாடீமசுரம்

நீர்முள்ளிவிதை 2 பலம் (70 கிராம்), பூனைக்காலி விதை 3 பலம் (105 கிராம்), பொன்ஊமத்தை விதை 4 பலம் (140 கிராம்), இலவங்கம், அதிமதுரம், இலவங்கப்பட்டை, சாதிக்காய், சாதிப்பத்திரி, குரோசாணி மூம். இவை வகைக்கு 12 வராகன் எடை ( 42 கிராம்). இவை எல்லாவற்றையும் தூள் செய்து கொள்ளவும். 1தேங்காய்

**செய்முறை :-** மேற்படி தேங்காயை கண்திறந்து அதற்குள்ளிருக்கும் நீரை ஊற்றிவிட்டு மேற்படி தூள்களையெல்லாம் அதற்குட் செலுத்தி அதன் குடுமியால் அடைத்து ஒரு படி பசுவின் பாலையும் ஒரு படி தண்ணீரையும் கலந்து ஒரு தோண்டியில் விட்டு மேற்படி தேங்காயைக் கிழிக்கட்டி அதில் தொங்கவிட வேண்டும். தேங்காயானது தண்ணீருக்குள் ஆழ்ந்திருப்பதுடன் அடியிற்படாமல் இரண்டு மூன்று அங்குலத்துக்கு மேலாக இருக்கும் படித் தொங்கவிடவேண்டும். பாலெல்லாம் சுண்டியபின்பு எடுத்து ஆறிவிட்டு அதனை உடைத்து உள்ளேயிருக்கிற சுரணத்தை அம்மியில் வைத்து வெண்ணெய் போலரைத்து அரை வராகன் எடையுள்ள மாத்திரைகளாகச் செய்து நிறுலிலுலர்த்தி வைத்துக் கொள்ளவும். மேற்படி தேங்காயைக் காற்பலமுள்ள துண்டுகளாகத் துண்டித்து அதன் மீதுள்ள புறணியை நீக்கி வெய்யிலில் உலர்த்தி வைத்துக் கொள்ளவும்.

**அளவு :-** 1 முதல் 1 ½ வராகன் எடை.

**அனுபாணம் :-** முன் சித்தப்படுத்தியிருக்கிற தேங்காய்த்துண்டு ஒன்று, கற்கண்டு ½ பலம் (17 ½ கிராம்). இவைகளைச் சேர்த்து மாத்திரையை மென்று சாப்பிடவேண்டியது. மேற்கண்டபடி பக்குவப்படுத்தின தேங்காய் செலவாகிவிட்டால் வேறு புதிய தேங்காய்த்துண்டையும் மேற்கண்டபடி சேர்த்துமென்று சாப்பிடலாம்.

**தீரும்நோய்கள் :-** விந்தொழுக்கு, விந்து நீர்த்திருத்தல், விந்து வெளிப்பாடு முதலிய நோய்கள் தீரும், தம்பனமுண்டாகும்.

**புத்தியம் :-** நோய் பலமாயிருந்தால் புளிப்புப் பொருள்களை, நீக்கவேண்டியது. இந்த மாத்திரையை உட்கொண்டவுடன் காய்ச்சிக் கற்கண்டிட்ட பாலைச் சளித்தல் திறனுக்குத் தக்கபடி பருகச் செய்யவேண்டியது.

## 1185 . தேங்காய்ப்பால் இளகம்

(அ) தேங்காய்ப்பால் 5 பலம் (175 கிராம்) கோதுமையை ஊறவைத்து அரைத்துப் பிழிந்த பால், உளுந்தை ஊறவைத்து அரைத்துப் பிழிந்த பால், பருத்தி விதையை ஊறவைத்து இடித்து பிழிந்த பால், பசுவின்பால், கசகசாவை அரைத்துப் பிழிந்த பால் இவை வகைக்கு 2½ பலம் (87½ கிராம்)

(ஆ) பேதானாவிதை, சீமை நீர்முள்ளிவிதை, நாட்டு நீர் முள்ளிவிதை, துத்திவதை, வெந்தயம் ( இதனை வறுத்துக் கொள்ளவும் ). சாதிக்காய், சாதிப்பத்திரி, நிலப்பனைக் கிழங்கு, பூனைக்காலி விதை, சீமை தண்ணீர் விட்டான் கிழங்கு, கருவாப் பட்டை இவற்றின் தூள் வகைக்கு 3 வராகன் எடை (10½ கிராம்)

(இ) மேற்றோல் நீக்கின வாதுமைப்பருப்பு, வெள்ளரி விதைப் பருப்பு, பூசணிவிதைப்பருப்பு, சுரைவிதைப்பருப்பு, சாரப்பருப்பு, கசகசா இவை வகைக்கு 3 வராகன் எடை (10½ கிராம்)

**செய்முறை :-** (அ) விலுள்ள பால்களையெல்லாம் ஒன்றாகக் கலந்து அதில் கற்கண்டைத் தூள்செய்து போட்டும் தேனை விட்டும் பாகு செய்து கொள்ளவும். (இ) யிலுள்ள பருப்பினங்களையும் கசகசாவையும் அம்மியில் வைத்து வெண்ணெய் போல் அரைத்து மேற்படி பாகிற் போட்டு மத்தாற் கடைந்து பாகுபதத்தில் (ஆ) விலுள்ள தூள்களை ஒன்றாகக் கலந்து சிறுகச் சிறுகத் தூவி நன்றாகக் கடைந்து கீழிறக்கி ஆறினபின் பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 1½ முதல் 2 வராகன் எடை. காலை மாலை இரண்டு வேளையும் இருபது நாளைக்குக் குறையாமல் உபயோகிக்கவும்.

**தீரும்நோய்கள் :-** எல்லாவகை மேகநோய்களும் தீரும். மேக வெட்டை, உடல் இளைப்பு, அனல் நோய் , பித்தச்சூடு முதலியவைகளும் தீரும். இளைத்த உடல் பருக்கும். அனல் நோய்களுக்கும் உபயோகப்படும் ; தாதுவலிவு உண்டாகும்.

**பகுதியம் :-** இச்சாபத்தியம்

## 1186 . தேங்காய்ப்பால் நெய்

தேங்காய்த் தனிப்பால் 1படி, புளியங்கொட்டை மேற்றோல் தூள் 2½ பலம் (87½ கிராம்)

**செய்முறை :-** இரண்டையும் கலந்து அடுப்பேற்றி எண்ணெயாகிற வரையில் காய்ச்சி வடிகட்டி ஆறின பின்பு பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும். இது தேங்காயெண்ணையைப் போலிராமல் நெய்யைப் போலிருக்குமாகையால் இதற்குத் தேங்காய்ப்பால் நெய்யென்று பெயர்.

**அளவு :-** 1 முதல் 3 வராகன் எடை.



**தீரும்நோய்கள் :-** நீரொரிச்சல், வெட்டைச்சூடு, கணைச்சூடு, மூலச்சூடு முதலிய அனல் சம்பந்தமான நோய்களெல்லாம் தீரும்.

**குறிப்பு :-** பிரான்சு தேசத்தார் இவ்விதமாகவோ அல்லது வேறு விதமாகவோ செய்யப்பட்ட நம் தேசத்துத் தேங்காய் நெய்க்குச் சிறந்த பல பெயர்களிட்டு உயர்ந்த விலைக்கு விற்கின்றார்கள். இந்த நெய்யானது உண்மையில் உடலைக்காப்பதிலும், குழந்தைகளுக்குக் காணும் கணை நோயை நீக்குவதிலும் அதிகம் சிறந்தது. நமது கொல்லையில் உள்ள மூலிகை சஞ்சீவியாய் இருந்தாலும் அதனைச் சிறப்புடையதாகக் கொள்ளாது கைவிடுவது நமது தன்மையாகும்.

### 1187. தோங்காய் இளகம்

(அ) சுத்தி செய்த சாதிலிங்கம், இரசம், நெல்லிக்காய்க்கெந்தகம். காந்தம், சீனாக்காரம், வெங்காரம் இவை வகைக்கு 5 வராகன் எடை (17 ½ கிராம்)

(ஆ) இந்துப்பு, வெடியுப்பு, சவுட்டுப்பு, வளையலுப்பு, கல்லுப்பு, கருப்புப்பு, சவுக்காரம், நவச்சாரம் இவை வகைக்கு 3 வராகன் எடை (10 ½ கிராம்)

(இ) கருஞ்சீரகம், கடுகுரோகணி, தேசாவரம், ஓமம், கொத்து மல்லிவிதை, வெள்ளைப்பூண்டிதழ், அரிசிதிப்பிலி இவற்றின் தூள் வகைக்கு 3 வராகன் எடை (10 ½ கிராம்)

(ஈ) பொரித்த பெருங்காயம், சுத்தி செய்த நேர்வாளப்பருப்பு இவை வகைக்கு 1 வராகன் எடை, பருமானான தேங்காய் 1. உத்தாமணிச் சாறு செல்லத்தக்க அளவு, சிற்றாமணக்கெண்ணெய் 5 பலம் (175 கிராம்)

**செய்முறை :-** (அ) விலுள்ளவைகளில் கெந்தகத்தையும் இரசத்தையும் சேர்த்தரைத்து நன்றாகக் கருத்த பின்பு மற்றவைகளையும் தனித்தனியே பொடித்துச் சேர்த்து ஒன்றாகக் கலந்து அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும். (ஆ) விலுள்ளவைகளையும் பொடித்து வைத்துக்கொள்ளவும். (இ) யிலுள்ள எல்லாத் தூள்களையும் ஒன்றாகக் கலந்து கொள்ளவும் (ஈ) யிலுள்ள வாளத்தைக் கல்வத்திற்போட்டு உத்தாமணிச் சாற்றைச் சிறுகச் சிறுக வார்த்து அரைத்து வெண்ணெய் போலான பின்பு பெருங்காயத்தைத் தூள் செய்து அதிற் சேர்த்து மறுபடியும் கொஞ்ச நேரமரைத்துப் பிறகு அ. ஆ. இ. ஆகியவைகளிலுள்ள வைகளையும் அதிற் சேர்த்து மேற்படி சாற்றையே சிறுகச் சிறுக வார்த்து மூன்று அல்லது நான்கு மணிநேரமரைத்து வெண்ணெய் போலான பின்பு தேங்காயைக் கண் திறந்து அதிலுள்ள நீரை நீக்கிவிட்டு முன் அரைத்த மருந்தை அதிற்போட்டு வேப்பங்குச்சி முளைசீவி அதில் துணியைச்சுற்றி முன் திறந்த துவாரத்தில் வைத்து அடித்து வைக்கோல் முதலியவை இல்லாத சுத்தமான சாணியை அல்லது குழைத்த மண்ணை அரை அங்குலமிருக்கும்படியாகக் கவசம் செய்து கவசத்தின் பத்துப் பங்கெடை வராட்டியில் புடமிட்டுப் புடம் எரியும்போது விழிப்புடன் கவனித்துக் கொண்டிருந்து தேங்காய் வெடித்துச் சுருசுரு என்னும் ஒருவித ஒளி உண்டானவுடனே நெருப்பைத் தள்ளித்



தேங்காயை எடுத்து ஆறவிட்டு ஆறின பின்பு உடைத்துக் கொட்டாங்குச்சியை நீக்கி விட்டுத் தேங்காய்க்குள் இருக்கும் மருந்தைத் தனியாக எடுத்து வைத்துக் கொள்ளவும். தேங்காயைச் சிறு துண்டுகளாகத் துண்டித்து அம்மியில் வைத்து அரைத்து வெண்ணெய் போலான பின்பு முன் மருந்தையும் சேர்த்து அரைத்து ஒரு இரும்பு சட்டியை அடுப்பில் வைத்து அதில் முன் சிற்றாமணக்கெண்ணெயை விட்டு முன் சித்தப்படுத்தின மருந்தையும் போட்டுத் தீய்ந்து போகாமல் இரும்புக் குச்சியால் கிளறிக் கொண்டிருந்து மெழுகு பதத்தில் எடுத்து ஆறின பின்பு பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 4 முதல் 6 குன்றி எடை, இது கழிச்சல் குணமுடைய தாகையால் ஆரம்பத்தில் உடல் நிலையை நிதானித்துக் குறைந்த அளவாக உபயோகித்துப் பிறகு சமயோசிதம் போல் அதிகப்படுத்திக் கொள்ளலாம்.

**தீரும்நோய்கள் :-** வாயுபுடி, மகோதரம், நீராய்பல், ஓயாவயிற்றுவலி, உப்புசம், பலவகை கிருமிகள், கெண்டை, வயிற்றுளைச்சல், எட்டுவகைக் குண்மங்கள், கருப்பை நுண்புழுக்கள், எட்டு வகைக் கருப்பை விப்புருதி, கூதகவாயு, பதினெட்டுவகைச் சூலைகள் ஆகியவை தீரும்.

கர்ப்பமில்லாதிருந்தாலும், தீட்டுக்காலத்தில் வயிற்றுவலி இருந்தாலும், கூதகத்தில் வாயு தங்கியிருந்தாலும், தீட்டுக்கண்டிருக்கும்போது முதல் நாள் மேற்படி மருந்தை மேற்படி அளவுப்படி காலையில் ஒருவேளை மாத்திரம் கொடுக்கவும். முதல்நாள் கழிச்சல் அதிகமாகும். பின்பு அடுத்த இரண்டு நாளும் அவ்விதமே கொடுக்கவும். இந்த இரண்டு நாளும் கழிச்சல் அதிகமாகாது. இவ்விதம் செய்யின் மேற்கண்ட தீயகுணங்கள் நீங்கிக் கர்ப்பமுண்டாகும்.

**புத்தியம் :-** மிளகு சீரகம் சேர்த்துப் புளி சேர்க்கமால் ரசம் வைத்து இந்த ரசத்துடன் பகலில் சாப்பாடு கொடுத்து, இரவில் புளி சேர்த்துக் கொள்ளவும், நோய் கடுமையாயிருந்தால் புளி சேர்க்கக்கூடாது. மோர் சேர்த்துக் கொள்ளலாம்.

### 1188 . இளநீர் நெய்

(அ) இளநீர், (செவ்விள நீரானால் மேலானது), பூசணிக்காய்ச்சாறு, வாழைக்கிழங்குச் சாறு, தண்ணீர்விட்டான் கிழங்குச் சாறு, பசுவின் பால், மேல் விடத்தை நீக்கிச் சிதைத்துச் செய்த சீந்திற் குடிநீர் இவை வகைக்கு 2 படி, கருப்பஞ்சாறு, பொன்னாங்காணிச்சாறு, நீர்முள்ளிச் சாறு இவை வகைக்கு 1படி, நெருஞ்சிச்சாறு, ஓரிலைத் தாமரைச்சாறு, இவை வகைக்கு ½ படி, நெய் 1 படி, சர்க்கரை 20 பலம் (700 கிராம்), தேன் 10 பலம் (350 கிராம்).

(ஆ) சிலாசத்து, கல்நார், கல்மதம், சிறுபீளை வேர்ப்பட்டை, நாயுருவி வேர்ப்பட்டை, யானைத்திப்பிலி, பொன்னாங்காணிவேரி, கூகை நீறு, சிறுநீர் முள்ளிவிதை, தேற்றான்விதை ( இதனை மெல்லியதாகச் சீவிப் பாலில் ஊறவைத்து அரைத்துக் கொள்ளவும் ), பொன்னுமத்தை விதை இவற்றுள் இடிக்க வேண்டியவைகளை இடித்தும், தூள் செய்ய வேண்டியவைகளைத் தூள் செய்தும் எடுத்தத் தூள் தனியே 3 வராகன் எடை ( 10 ½ கிராம் ). இவை

எல்லாவற்றையும் அம்மியில் வைத்துப் பசுவின் பாலைச் சிறுகச் சிறுக வார்த்து வெண்ணெய்போல் அரைத்துக்கொள்ளவும்.

**செய்முறை :-** (அ) விலுள்ளவைகளில் தேன் சர்க்கரை ஆகியவை தவிர மற்றவைகளையெல்லாம் ஒன்றாகக் கலந்து ஒரு பாத்திரத்தில் விட்டு அதில் முன் (ஆ) வில் சொல்லியிருக்கிறபடி சித்தப்படுத்தினைத கரைத்துச் சிறு தீயாக எரித்து நீரெல்லாம் சுண்டிக் கடுகு திரள் பதத்தில் இறக்கி வடிகட்டின நெய்யில் தேனையும், சர்க்கரையையும் சேர்த்து மறுபடியும் இளஞ் சூடுகாட்டி இறக்கி ஆறினபின் பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 5 முதல் 6 வராகன் எடை.

**தீரும்நோய்கள் :-** கிரிச்சர நோய், சுக்கில மேகம், நீர்க்கடுப்பு, நீரெரிச்சல், கால் கையெரிச்சல், தாகம் அனல் நோய்கள், பித்தவாயு, வெள்ளை விழுதல், வெட்டை, மஞ்சள் வெட்டை, இரத்த வெட்டை, நீர்வெட்டை, உள் அழலை. வாய்நாற்றம் ஆகிய பல அனல் நோய்கள் தீரும்.

**பந்தியம் :-** இச்சாபத்தியம்.

1189 . சீதங்காய் நெய்

(அ) பருமனான தேங்காய் 10. (இவைகளை உடைத்துத் தண்ணீரை தனியே வைத்துக்கொண்டு துருவிப் பாலைப் பிழிந்துகொள்ளவும்) கெந்தகம், துருசு இவை வகைக்கு ½ பலம் (17 ½ கிராம்). சுத்திசெய்த இரசம் 2 ½ வராகன் எடை (8 ¾ கிராம்)

(ஆ) கருஞ்சீரகம், நீரடிமுத்து இவை வகைக்கு 1 பலம் (35 கிராம்). கடுகுரோகணி, சுத்தி செய்த வாள்ப் பருப்பு வகைக்கு ½ பலம் மேற்கண்டவை களுள் இடிக்கவேண்டியவைகளை இடித்தும் தூள்செய்ய வேண்டியவைகளைத் தூள் செய்தும் தனித்துனியே நிறுத்தெடுத்துக் கொள்ளவும். கொடிக்கள்ளிப்பால் ½ பலம் (17 ½ கிராம்). பிராயம்பட்டைச்சாறு 2 ½ பலம் (87 ½ கிராம்)

**செய்முறை :-** (அ) விலுள்ள இரசத்தையும், கெந்தகத்தையும் தொந்தித்தரைத்து நன்றாகக் கருத்த பின்பு துருசையும் சேர்த்து நன்றாக அரைத்துக் கொள்ள வேண்டியது. இவற்றுடன் (ஆ) வில் சொல்லியிருக்கிற சரக்குகள் எல்லாவற்றையும் கலந்து அம்மியில் வைத்து முன் இளநீரைச் சிறுகச் சிறுக வார்த்து வெண்ணெய்போல் அரைத்து முன் தேங்காய்ப் பாலில் கரைத்து அடுப்பேற்றிக் காய்ச்சி நெய்யான பதத்தில் வடிகட்டி ஆறின பின் பளிங்குக் குப்பியில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** ½ முதல் 2 வராகன் எடை உட்கொள்ளவேண்டியது.

**அனுபானம் :-** சர்க்கரை, இளநீர், வெந்நீர் முதலியவைகளாகும்.

**தீரும்நோய்கள் :-** திமிர்வாயு, மேகப் புண்கள், வெட்டை, பிரமியம், கிரந்தி, அரையாப்பு, சூலைப்புண், பறங்கிப்புண் ஆகியவை தீரும்.



**புத்தியம்:-** கழிச்சல் அதிகமானால் குளிர்ந்த நீரில் தலை முழுகச் செய்தாலும், மோர்சாதம் சாப்பிட்டாலும் அது நின்றுவிடும். அதிலும் கழிச்சல் நிற்காவிட்டால் வசம்பைச் சுட்டுச் சாம்பலாக்கித் தேனில் சேர்த்து உட்கொள்ளக் கழிச்சல் உடனே கட்டும். கழிச்சலாகாவிட்டால் வெந்நீரை அல்லது மிளகு நீரைப் பருகச் செய்தால் கழிச்சலாகும். மூன்று நாள் வரை இந்த நெய்யைத் தொடர்ச்சியாகக் கொடுக்கலாம். உடல் பலவீனமாயிருந்தால் ஁ன்றை விட்டு ஒரு நாள் கொடுக்கவும் . நாலாம் நாள் விளக்கெண்ணெய் தேய்த்துத் துவரம்பருப்பை அரைத்துத் தேய்த்துத் தலைமுழுகச் செய்விக்கவும்.

### 1190 . புநாக மெழுகு

புநாகம் தேவையான அளவு. ( இது செம்மண் பூமியிலுள்ளதானால் அதிக சிறப்புடையதாகும்.) இதனை இரண்டு நாள் தண்ணீரில் ஁றவைத்தால் மண்ணெல்லாம் கக்கிவிடும். பிறகு இதனை நன்றாகக் கழுவி எடுத்துக் கொள்ளவேண்டியது. அல்லது புநாகத்தை மோரில் ஒரு நாள் ஁ற வைத்தாலும் மண்ணெல்லாம் கக்கி விடும். நீரில் செம்மையாகக் கழுவிஎடுத்துக் கொள்ள வேண்டியது. இதுவே புநாகச் சுத்தியாகும்.

சுத்திசெய்த புநாகத்தைப் பசுவின் நெய்யில் பொன்னிறமாக வறுத்தெடுத்து 4 வராகன் எடை ( 14 கிராம்), சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி, அக்கிரா காரம், முள்ளங்கிவிதை இவற்றின் தூள் வகைக்கு 1 வராகன் எடை ( 3 ½ கிராம்) தேன் செல்லத்தக்க அளவு.

**செய்முறை :-** எல்லாவற்றையும் கல்வத்திலிட்டு வெண்ணெய் போலாகிறவரையில் அரைத்துப் பீங்கான் சிமிழில் வைத்துக்கொள்ளவும்.

**அளவு :-** 2 முதல் 4 குன்றிஎடை.

**அனுபாணம்:-**சர்க்கரை, வாழைப்பழம் முதலியவைகளாம்.

**தீரும்நோய்கள் :-** விந்து வெளிப்பாடு, தாதுக்குறைவு, புணர்ச்சி சக்திக்குறைவு முதலியவைகள் தீரும். நரம்புகள் பலப்படும். ஆண் குறி வலுத்துப்பெருக்கும்.

**குறிப்பு :-** இதனைத் உட்கொண்டு பசுவின் பாலைக் காய்ச்சி கற்கண்டிட்டுப் பருகச் செய்ய வேண்டும். புளி, புளிப்புப் பொருள்கள் முதலியவைகளை நீக்க வேண்டியது.

### 1191 . புநாக பற்பம்

மேற்கண்டபடி சுத்திசெய்து உலர்த்தின புநாகம் தேவையான அளவு. இதனை ஒரு கலயத்தில் போட்டு மேலகல் மூடிச் சீலை மண் செய்துலர்த்திக் கவசத்தின் இருபது பங்கெடை வராட்டியில் புடமிட்டு ஆறினபின் எடுக்க பற்பமாகி இருக்கும். இதனை எடுத்துப் பொடித்துத் துணியில் வடிக்கடிப் பளிங்குக் குப்பியில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 2 முதல் 4 குன்றிஎடை.



**அனுபாமை:** - தேன், நெய், வெண்ணெய், சர்க்கரை முதலியவைகள் ஆகும்.

**தீருமநீராய்கள் :-** தளர்ந்த நரம்புகள் முறுக்கேறிப் பலப்படும். விந்து வெளிப்பாடு, தாதுக்குறைவு ஆகியவைகள் நீங்கும். உடல் வலிமை, வளமை முதலியவைகள் உண்டாகும்.

**குறிப்பு :-** இந்த பற்பத்தை தாம்பிரபற்பம் உபயோகப்படுத்தும் நோய்களுக்கும் உபயோகப்படுத்தலாம் அனுபவத்தில் அவரவர்கள் தெரிந்து கொள்ளக்கூடும். பூநாகத்தைக் கொஞ்சமும் ஈரமில்லாமல் நன்றாயுலர்த்திக் கொள்ள வேண்டியது. ஈரமாக இருந்தால் பற்பம் கறுப்பாயிருக்கும். இன்னும் பூநாகத்தைச் சிறு கலயத்திற் போட்டு அமுத்தி அமுத்தி வாய்மட்டம் வரையில் சந்தில்லாமல் இருக்க வேண்டியது. அப்படிச் செய்யாவிட்டாலும் பற்பம் கறுத்திருக்கும். கைபாகப்படி செய்தால் பற்பம் வெண்மையாக இருப்பதுடன் குணத்திலும் சிறப்பாக இருக்கும். கைபாகம் தவறினால் பற்பம் கருப்பாகவே இருக்கும். ஆயினும் சற்றேறக்குறையக் குணமும் செய்யும்.

### 1192 . பூநாகப் பிரயோகம்

மேற்கண்டபடி சுத்திசெய்த செம்மண் பூநாகத்தை நெய்யில் பொன்னிற மாக வறுத்துத் தூள் செய்து 2 வராகன் எடை (17½ கிராம்) முதல் 10 வரையில், அரையாழாக்கு கோதுமைமாவுடன் கலந்து ரொட்டியாகச் சுட்டுச் சர்க்கரையுடன் சாப்பிடவேண்டியது. அல்லது, அந்த ரொட்டியை நெய்யில் பொரித்தும் உபயோகிக்கலாம். இவ்விதம் தினந்தோறும் காலையில் ஒருவேளை நாற்பது நாள் செய்துவரின் பிறவித் தாதுக்குறைவு தவிர மற்றெல்லா வகைத் தாதுக்குறைவும் தீரும். நரம்புகள் பலப்பட்டுச் சிறுத்தவைகள் பருக்கும். சோர்ந்த நரம்புகள் கெட்டிப்படும்.

இன்னும் மேற்படி பொடியைக் கோதுமை மாவிற சேர்த்துச் சர்க்கரையும் சேர்த்து நெய்யிற் பொரித்து வைத்துக்கொண்டும் உபயோகிக்கலாம்.

பூநாகத்தை நெய்யில் வறுத்துப் பொடிக்காமல் பச்சையாகவே தூள் செய்து மேற்கண்டபடி மாவிற்கலந்து ரொட்டியாகவும் பணியாரமாகவும் விருப்பப்படி வேறுவிதமான பலகாரமாகவும் செய்து உபயோகிக்கலாம்.

**குறிப்பு :-** மேற்கண்ட சரக்கானது நரம்புகளைப் பலப்படுத்துவதில் முக்கியமானதாயினும் முகமதியர்களுக்கு ஆகாத ஒன்றாம். அதிக மதப் பற்றுள்ளவர்கள் இதனை உபயோகிக்க மாட்டார்கள்.

### 1193. இலங்கப்பட்டைச் சூரணம்

இலவங்கப்பட்டைத்தூள் 1 பலம் (35 கிராம்), விராலியிலையை உலர்த்தி இடித்து வடிக்கடினத்தூள் 1 பலம் (35 கிராம்) இவ்விரண்டையும் கலந்து ஏழு பங்கு செய்து அவற்றுள் ஒரு பங்கை செரிக்கும் திறனுக்குத் தகுந்ததுபோல் அரை அல்லது ஒன்று, அல்லது ஒன்றரை ஆழாக்குப் பச்சைப் பசுவின் பாலில் கலந்து கலக்கிச் சாப்பிடவேண்டும். மாலையில் செரிக்கும் தன்மைக்குத் தகுந்தபடி

காய்ச்சிக் கற்கண்டிட்டு அரை அல்லது ஒன்று, அல்லது ஒன்றரை ஆழாக்குப்பாலைப் பருகச் செய்யவேண்டும். இவ்விதம் ஏழுநாட்கள் வரை ஏழு பங்கையும் சாப்பிடவேண்டும்.

மருந்து உட்கொண்டவுடனே ஒரு ஆண் அடைக்கலங்குருவியை மசாலை தடவி நெய்யில் பொரித்துத் தின்ன வேண்டும். நெய், கறி, பால் அதிகமாகக் கூட்டவும். புளி நீக்கவும்.

**தீரும்தோய்கள் :-** தாது வலிமை உண்டாகும். விந்து ஒழுக்குத்தீரும்.

**குறிப்பு :-** இந்த மருந்துடன் மேற்கண்ட பூநாகப் பிரயோகங்களில் ஒன்றை உபயோகித்தால் மிகவும் சிறப்புடைய குணமுண்டாகும்.

#### 1194. உளர்க்குருவி உருண்டை

ஆண் அடைக்கலங்குருவி 40. ( இவைகளை அறுத்து மேல் முடி, வயிற்றிலுள்ள குடல், மூக்கு நுனி, கால் முதலியவைகளை நீக்கி சுத்தி செய்து வைத்துக் கொள்ளவும்.) பசுவின் நெய் 15 பலம் (525 கிராம்), அவுரிவோர் 10 பலம் (350 கிராம்), இந்த வேரைச் சிதைத்து நெய்யில் போட்டுச் சிவந்த நிறமாகிற வரையில் காய்ச்சி வடிகட்டி நெய்யை மாத்திரம் வைத்துக் கொள்ளவும். இந்தத் திப்பியை நீக்கி விடவும்.

அபின் 4 வராகன் எடை ( 14 கிராம் ), வெள்ளைக் குங்கிலியம், சாம்பிராணிப் பூ, அக்கிராகாரம், சாதிக்காய், சாதிப்பத்திரி இவற்றின் தூள்கள் வகைக்கு 1பலம் (35 கிராம்).

**உய்முறை :-** அபினையும் மற்றத் தூள்களையும் ஒன்றாகக் கலந்து அம்மியில் வைத்துப்பால் வார்த்து வெண்ணெய் போல் அரைத்துக் குருவிகளின் வயிற்றுக்குள் தடவி வயிறு, எருவாய், கழுத்து முதலியவைகளைச் சந்தில்லாமல் தைத்து முன் சித்தப்படுத்தியிருக்கிற நெய்யில் போட்டுப் பொன்னிறமாகப் பொரித்துக் கீழிறக்கி ஆறின பின்பு ஓர் பீங்கான் பாத்திரத்தில் போட்டுக் குருவிகளின் மேல் ஒரு அங்குலம் இருக்கும் படியாகத் தேனை விட்டு வாய்ப்பந்தனம் செய்து வாய்க்குச் சீலை மண்ணும் செய்து உலர்த்தி அரைச்சதுரக் குழி தோண்டி அரைவாசி குதிரை லத்தி போட்டு நடுவில் பீங்கான் பாத்திரத்தை வைத்து மேலும் குதிரை லத்தி போட்டு மேலே நாலங்குலம் மணலைக் கொட்டிப் பரப்பி நாற்பது நாள் வைத்துப் பிறகெடுத்து பீங்கான் பாத்திரத்திலுள்ளவைகளை அம்மியில் சிறுக்கச்சிறு வைத்து வெண்ணெய் போல் அரைத்து எண்பது உருண்டைகளாகச் செய்து, தேன் மிஞ்சியிருந்தால் அதில் போட்டு வைத்துக்கொள்ள வேண்டியது. மிஞ்சின தேனைத் தனியே வைத்துக் கொண்டும் இந்த உருண்டைகளுடன் பருகச் செய்தும் வரலாம்.

**தீரும்தோய்கள் :-** விந்து ஒழுக்கு நோய், விந்து வெளிப்பாடு, உடற்சோர்வு, உள்ளச்சோர்வு ஆகியவை நீங்கித் தெம்பும் துணிவும் உண்டாகும், தளர்ந்த நரம்புகள் பலப்பட்டு ஆண்குறி பருத்துப் பலப்படும். அதிக பசிதீபன முண்டாகும். தாது வளமை, உடல் வளமை வீரிய விருத்தி ஆகியவை உண்டாகும். உடல் வலுவுண்டாகும்.



**பத்தியம் :-** புளி, புளிப்புப்பண்டங்கள், வாயுப்பண்டங்கள், புகை, புணர்ச்சி ஆகியவைகளை நீக்கவேண்டியது.

### 1195 . ஊர்க்குருவி உருண்டை (வேறு)

ஆண் அடைக்கலங்குருவி 6. (இதனை அறுத்து உரோமம், மூக்கு, குடல், கால் ஆகியவைகளை நீக்கித் தூய்மை செய்து செம்மண் பூநாகத்தை மேற்கண்டிருக்கிறபடி மண் முதலியவைகளில்லாமல் சுத்தி செய்து மேற்படி குருவிகளின் வயிறு நிறைய அடைத்துத் தைத்து ஒரு பாணையில் இரண்டு புட்டிபட்டைச் சாராயத்தையும் இரண்டு, பட்டி தண்ணீரையும் கலந்து விட்டு மேற்படி குருவிகளை அதில் அமிழ்ந்திருக்கும் படியாகக் கிழிகட்டித் தொங்க விடவேண்டும். குருவிகள் பாணையின் அடியில் படாமல் சற்று உயரமாகவேயிருக்கவேண்டும். சாராயமெல்லாம் சுண்டின பிறகு இறக்கி ஆறவிட்டுக் குளிர ஆறின பின்பு மேற்படி குருவிகளை அம்மியில் வைத்து வெண்ணெய் போலரைத்து வைத்துக்கொள்ள வேண்டியது.

ருமிமஸ்தகி, சாலாமிசிரி, சீமைத்தண்ணீர் விட்டான் கிழங்கு, நிலப்பனைக் கிழங்கு, சிறுநாகப்பு, நீர்முள்ளிவிதை இவற்றின் தூள்கள் வகைக்கு ½ வராகன் எடை, பொன்னுமத்தை விதைத் தூள் ½ வராகன் எடை, நெய் செல்லத்தக்க அளவு தேன் செல்லத்தக்க அளவு.

**உய்முறை :-** எல்லாத் தூள்களையும் ஒன்றாகக் கலந்து முன் சித்தப்படுத்தி வைத்திருக்கும் குருவிகளுடன் சேர்த்து மறுபடியும் அரைத்து வெண்ணெய் போலான பின்பு நாற்பது உருண்டைகளாகச் செய்து பசுவின் நெய்யில் பொன்னிறமாக வறுத்துத் தேனைச் சாடியிலிட்டு அதில் போட்டு ஒரு சாடியிலிட்டு வாய்பந்தனம் செய்து மேற்சொல்லியிருக்கிறபடி இருபது நாள் பூமிபுடம் வைத்துப் பிறகு எடுத்து வேளையொன்றுக்கு ஒவ்வொரு உருண்டையாக உட்கொண்டு மேலே கொஞ்சம் தேனையும் பருகச் செய்ய வேண்டும்.

**திரும்போய்கள் :-** மேற்கண்ட குணங்களுண்பாகும்.

**பத்தியம் :-** புளி, புகை, புணர்ச்சி முதலியவை ஆகாது. செரிதிறனுக்குத் தகுந்ததுபோல் நல்ல ஆகாரங்களை உபயோகித்து வரவேண்டியது.

### 1196 . ஊர்க்குருவி உருண்டை (வேறு)

ஆண் அடைக்கலங்குருவி 1 (இதனை அறுத்து மூக்கு, குடல், கால் ஆகியவைகளை சுத்திசெய்து செய்துகொள்ளவும்.) கஸ்தூரி 1 வராகன் எடை (3 ½ கிராம்). (இதனைத் தண்ணீர் விட்டரைத்துக் குருவி வயிறு முழுவதும் பூசிலிடவும்). பருமனான சாதிக்காய் 1. இதனைக் குடைந்து 1 வராகன் எடை அபினியை வைத்து எடுத்தத் தூளால் அடைத்துக் குருவி வயிற்றுக்குள் வைத்துச் சந்தில்லாமல் வயிறு முதலியவைகளைத் தைத்து அரை வராகன் எடை இலவங்கத்தை அரைத்துக் குருவிமேலெங்கும் தடவி, நெய்யில் வறுத்துப் பொன்னிறமான சமயத்தில் எடுத்து அம்மியில் வைத்து வெண்ணெய் போலரைத்துக் கொள்ளவேண்டியது. ருமிமஸ்தகித் தூள் 3 வராகன் எடை (10 ½



கிராம்), சாதிப்பத்திரித்தாள்  $\frac{3}{4}$  வரான் எடை. இவ்விரண்டையும் அரைத்து ஏழு உருண்டையாகச் செய்து தேனிற் போட்டு வைத்துக் கொண்டு காலையில் ஒவ்வொரு வேளை மாத்திரம் ஒவ்வொரு உருண்டையாக ஏழு நாள் உட்கொள்ளவும்.

**தீருமீநாய்கள் :-** விந்து ஒழுக்கு, நரம்புத்தளர்ச்சி, நரம்பு வலுக்குறைவு ஆகியவைகள் நீங்கித் தாதுவளமை, உடற்சத்து, உடல் வலிமை முதலியவை களுண்டாகும்.

**புத்தியம்:-** புளி, புகைபுணர்ச்சி ஆகியவை ஆகாது.

1197 . ஊர்க்குருவி இளகம்

ஆண் அடைக்கலங் குருவி 5 (இவைகளின் மூக்கு, ரோமம், கால், குடல், ஆகியவைகளை நீக்கி சுத்தி செய்து வெய்யிலில் காயவைத்துலர்த்தி நெய்யில் வறுத்துக் கல்லுரலில் இடித்துத் தூள் செய்து தெள்ளி எடுத்து வைத்துக் கொள்ள வேண்டியது.)

சாதிக்காய், சாதிப்பத்திரி, இலவங்கம், சிற்றரத்தை, சிறுதேக்கு, பளிங்குச்சாம்பிராணி, கருங்குங்கிலியம், கருவாப்பட்டை வெட்பாலாசி, இந்துப்பு, செங்கத்தாரிப்பட்டை, தேவதாரிக் கட்டை, மரமஞ்சள் இவற்றின் தூள்கள் வகைக்கு  $\frac{1}{2}$  பலம் ( $17\frac{1}{2}$  கிராம்), தேன் 25 (875 கிராம்).

**செய்முறை :-** மேற்படி தூள்களையெல்லாம் ஒன்றாகக் கலந்து அம்மியில் வைத்து ஒருமணி நேரமரைத்துத் தேனைக் காய்ச்சி நுரை நீக்கி அதில்மேற்படி தூள்களைச் சிறுகச் சிறுகத் தூவி மத்தால் கடைந்து தூள்களெல்லாம் ஆனபின் கீழிறக்கி ஆறவைத்துப் பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 1 முதல்  $1\frac{1}{2}$  வராகன் எடை. நோய் வலிமைக்குத் தகுந்தபடி இருபத்தோரு நாள், நாற்பத்தோரு நாள் சமயோசிதம் போல் உபயோகிக்க வேண்டியது.

**தீருமீநாய்கள் :-** சூலைக்கட்டு, திமிர்வாதம், கிரந்திசேட்டை, கரட்டுச் சூலை, முடக்குவாதம், சிறுநஞ்சு, மேகவாயு ஆகியவைகள் தீர்ந்து தாது வளமை யுண்டாகும்.

**புத்தியம்:-** கசப்பு, புளிப்பு, அகத்திக் கீரை, தயிர் ஆகியவை தள்ளவும். உப்பு வறுத்துக் கூட்டிக்கொள்ளவும்.

1198 . பேரிச்சங்காய் இளகம்

பேரிச்சங்காயை வெய்யிலில் உலர்த்தி இடித்துத் தூள் 5 பலம் ( 175 கிராம் ) இப்படிச் செய்யக் கூடாத சமயத்தில் ஏழரைப் பலம் பேரிச்சங்காயை நிறுத்தெடுத்துப் பிளந்து விதையை நீக்கி விட்டுப் பசுவின் பாலில் வேகவைத்து அம்மியில் வெண்ணெய் போலரைத்துக் கொள்ளவேண்டியது.

இலவங்கத் தூள், சாதிப்பத்திரித் தூள், மதுரகாமாச்சிப்பூத்தூள், அபின், சுத்திசெய்த கஞ்சாத் தூள் இவை வகைக்கு 5 வராகன் எடை ( $17\frac{1}{2}$  கிராம்),

அனுபோக வைத்திய நவநிதம்

நீர்முள்ளிவிதை, பூனைக்காலிவிதை, நத்தைச்சூரி விதை, நிலப்பனைக் கிழங்கு, முள்ளிலவம்பிசின் ஆகிய இவற்றின் தூள்கள் வகைக்கு 1 பலம் (35 கிராம்), சர்க்கரை 25 பலம் (875 கிராம்) நெய் 8 பலம் (280 கிராம்), தேன் 8 பலம்.

**பெய்முறை :-** முன்கண்டவைகளையெல்லாம் ஒன்றாகக் கலந்து அம்மியில் அல்லது கல்வத்தில் வைத்தறைத்து கலந்து கொள்ள வேண்டியது. சர்க்கரையைப் பாகு செய்து பாகுபதத்தில் முன் சித்தப் படுத்தினதைச் சிறுகச் சிறுகப் போட்டு மத்தாற் கடைந்து நன்றாகக் கிளறி நெய்யையும் தேனையும் விட்டு மறுபடியும் கிண்டிக் கிளறிக் கீழிறக்கி ஆறினபின் பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 1 முதல் 2 வராகன் எடை உபயோகிக்கலாம்.

**தீரும்நோய்கள் :-** அக்கினிமந்தம் தீரும், பசிதீபனம் அதிகப்படும். வாயுநோய்கள், கை, கால், இடுப்பு முதலியவைகளிலுள்ள வலிகள் தீரும். விந்து இழப்பு, தாது இழப்பு, ஆண்மைக் குறைவு முதலியவைகள் தீர்ந்து உடல் சத்து, உடல் வலிமை ஆகியவைகளுண்டாகும். மெலிந்து போயிருக்கும் நரம்புகள் பலப்பட்டுக் கெட்டப்படும்.

**பந்தியம் :-** இதனை உபயோகிக்கும்போது பால், நெய், மிட்டாய் வகைகள், தித்திப்பு அல்லாக்கள், வாதுமை அல்லா, கோதுமைப்பால் அல்லா முதலியவைகளை செரிதிநனுக்குத் தகுந்தது போல் உபயோகித்து வர வேண்டியது.

### 1199 . பேரிச்சங்காய்ப் பூரி

பேரிச்சங்காய் தேவையான அளவு. இவைகளைப் பிளந்து கொட்டைகளை நீக்கி வைத்துக் கொள்ளவும். கஸ்தூரி  $1\frac{1}{4}$  வராகன் எடை, பறங்கிப்பட்டை, ரேவல் சர்க்கரை கருவாப்பட்டை, சிறுநாகப்பூ, குரோசாணிஓமம், சொறிஓமம், பூலாங்கிழங்கு, தாளிசம், தக்கோலம், வேளைவிரை இவைகளின் தனித்தனித் தூள்கள் வகைக்கு  $1\frac{1}{4}$  வராகன் எடை, மைசாட்சி 14 வராகன் எடை, கோதுமை மாவு செல்லத்தக்க அளவு, நெய், தேன் இவை வகைக்குச் செல்லத்தக்க அளவு.

**பெய்முறை :-** மேற்கண்ட சர்க்கரைகளையெல்லாம் ஒன்றாகக் கலந்து அம்மியில் வைத்துப் பாலைச் சிறுகச் சிறுகத் தெளித்து வெண்ணெய் போலரைத்து ஒவ்வொரு பேரிச்சங்காய் கொள்ளுமளவும் வைத்து, இரண்டு துண்டையும் பொருத்திக் கோதுமை மாவில் தண்ணீரைவிட்டுக் குழைத்துச் சிறு அப்பளம்போல் செய்து அதில் முன் சித்தப்படுத்தின பேரிச்சங்காயொன்றை வைத்து அந்த அப்பளத்தை மடித்து ஓரத்தைப் பொருத்தி அமுத்தி விடவேண்டியது. இவ்விதமே ஒவ்வொரு காயையும் தனித்தனியே வைத்துப் பூரிபோல் செய்து நெய்யைக் காயவைத்து அதில் மூன்று நான்கு பூரிகளை விட்டுப் பொன்னிறமாகச் சிவந்தவுடன் எடுத்துத் தேனில் விடவேண்டியது. பூரியை விடுவதற்கு முன் தேனைக் காய்ச்சி நுரை நீக்கிச் சுத்தி செய்து கொள்ள



வேண்டியது. சித்தப்படுத்தின பூரியெல்லாம் நெய்யில் சுட்டுத் தேனில் விட்டான பின் ஒரு பீங்கான் பாத்திரத்தில் எல்லாவற்றையும் போட்டு வாய்ப் பந்தனம் செய்து ஒரு வாரம் வைத்தெடுத்துப் பிறகு உபயோகிக்க வேண்டியது.

**அளவு :-** வலுவான உடலாயிருந்தால் ஒரு பூரியைமென்று உட்கொண்டு அதன் மேல் கொஞ்சம் தேனைப் பருகச் செய்யவும். அப்படியில்லாதவர்களுக்கு அரைப்பூரி போதுமானது.

**தீரும்நோய்கள் :-** சூலை, முடக்குவாதம், கைகால் முடக்கு, கிரந்தி நோய், மேகப்புண் முதலியவைகள் தீர்ந்து தாது வளமை உண்டாகும், நரம்புகள் பலப்படும், சோர்ந்த நரம்புகள் பலப்பட்டு முறுக்கேறும் ; சோர்ந்து போன அவயவங்கள், தளர்ந்து போன அவயவங்கள் இறுகிக் கெட்டிப்படும். விந்து வெளிப்பாடு, விந்து ஒழுக்கு முதலிய நோய்களும் தீரும்.

**புத்தியம் :-** புளி, புகை, புணர்ச்சி முதலியவைகளை நீக்க வேண்டியது. நோய் கடினமாயிராவிட்டால் புத்தியமில்லாமலே உபயோகிக்கலாம்.

### 1200 . பேரிச்சங்காய் அல்வா

பேரிச்சங்காய் 24 பலம் (875 கிராம்), (இவற்றைப் பிளந்து இவற்றிலுள்ள விதைகளை நீக்கி விடவேண்டியது). பசுவின் பால் 2 படி, சர்க்கரை 10 பலம் (350 கிராம்), சாலாமிசிரித்தாள் 1பலம் (35 கிராம்), ருமிமஸ்தகித்தாள் ½ பலம் (17 ½ கிராம்),

**செய்முறை :-** பேரிச்சங்காயை ஒரு பாத்திரத்திலிட்டு , அதில் கொஞ்சம் பாலைவிட்டு நன்றாக வேகவைத்து வெந்த பின்பு அம்மியில் வைத்து வெண்ணெய் போலரைத்துச் சாலாமிசிரித் தூளை மாத்திரம் சேர்த்து வைத்துக் கொள்ள வேண்டியது. பாலில் சர்க்கரையைக் கரைத்து அடுப்பேற்றிக் கைவிடாமல் துழாவிக்கொண்டேயிருந்து பாகு பதத்தில் முன் சித்தப்படுத்தி யிருக்கும் பேரிச்சங்காய் விழுதைச்சிறுகச் சிறுகப் போட்டு மத்தாற் கடைந்து எல்லாம் சென்றபின்பு மறுபடியும் கிண்டிக் கீழிறக்கிக் குளிர ஆறினபின்பு ருமிமஸ்தகித் தூளைச் சேர்க்க வேண்டியது. இந்தத் தூள்களைச் சூட்டுடன் கலந்தால் எல்லாம் கசந்து சாப்பிடக் கூடாமற் போகும். இதனைச் சேர்க்கும் விதம் தெரியாமல் அநேகர் அருமையான பாகங்களைச் செய்து சாப்பிடக் கூடாமல் எடுத்தெறியும் படி நேரிட்டிருப்பது நமக்குத் தெரிந்த ஒன்றாகும்.

**அளவு :-** 5 முதல் 7 வராகன் எடை சாப்பிடலாம், இதனைச் சாப்பிட்ட வுடன் காய்ச்சிக் கற்கண்டிட்ட பாலைமேலே பருகச் செய்வது உத்தமம்.

**தீரும்நோய்கள் :-** பசிதீபனமுண்டாகும், நரம்புகள் பலப்படும், சோர்ந்து மெலிந்து போயிருக்கும் அவயவங்கள் பலப்பட்டுக் கெட்டிப்படும். ஆண்மலடு தீர்ந்து பிள்ளைப்பேறு உண்டாவதற் கேதுவாகும். உடற்சத்து, உடல் வலிமை முதலியவைகளும் உண்டாகும்.

**புத்தியம் :-** புளி, புகை, புணர்ச்சி முதலியவைகளை நிலைமைக் கேற்றவாறு நீக்கவேண்டியது.



## 1201 . பேரீச்சம்பழ இளகம்

கொட்டை, குமிழ் முதலியவைகளை நீக்கிச் சுத்தி செய்த பேரீச்சம்பழம் 10 பலம் ( 350 கிராம் ), நெய் செல்லத்தக்க அளவு, பூமிசர்க்கரைக் கிழங்கு, நிலப்பனைக்கிழங்கு, பஹமனேசுபேத், பஹமனேசுருஹ், சாலாமிசிரி இவைகளின் தனித்தனித் தூள் வகைக்கு 1பலம் (35 கிராம்), சர்க்கரை 30 பலம் (1050 கிராம்)

**செய்முறை:-** மேற்படி பேரீச்சம்பழத்தை நெய்யில் கொஞ்சங் கொஞ்சமாகப் போட்டுக் கருசிப் போகாமல் பொன்னிறமாக வறுத்துப் பொடித்து மற்றத் தூள்களையும் ஒன்றாகக் கலந்து கொள்ளவேண்டியது. சர்க்கரையைக் காய்ச்சிப் பாகுசெய்து பாகு பதத்தில் முன் சித்தப்படுத்தினவைகளைச் சிறுகச் சிறுகப் போட்டு மத்தால் கடைந்து எல்லாம் சென்றபின் கீழிறக்கி ஆற வைத்துக் குளிர ஆறின பின்பு பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 4 முதல் 6 வராகன் எடை. இது அதிக ருசிகரமானதாகவும், ஆரோக்கியமானதாகவும் இருக்கும்.

**தீரும்நோய்கள் :-** செரி திறனுண்டாகும் ; இரைப்பையிலுள்ள வாயுக்களையும், கபக்கட்டுகளையும் போக்கும். நரம்புகள் பலப்பட்டுத் தாதுவிருத்தியுண்டாகும் ; விந்து ஒழுக்கு , விந்து வெளிப்பாடு முதலிய நோய் தீரும். முகக்களை உண்டாகும்.

## 1202 . சாலாமிசிரி இளகம்

சாலாமிசிரித் தூள் 1 ½ பலம் ( 52½ கிராம் ), ருமிமஸ்தகி, துத்திவிதை, நீர்முள்ளிவிதை, ஆனைநெருஞ்சிமுள், இலவங்கம், ஏலாசி, கருவாப்பட்டை, சாஜீரா இவற்றின் தனித் தனித் தூள் வகைக்கு 2½ பலம் ( 78¾ கிராம் ), பூஞ்சாந்துப்பட்டை, சாதிப்பத்திரி இவற்றின் தனித்தனித்தூள் வகைக்கு 1½ பலம் ( 52 ½ கிராம் ), மேற்றோல் நீக்கின வாதுமைப்பருப்பு 1 ½ பலம் ( 52 ½ கிராம் ), சர்க்கரை 25 பலம், நெய் 10 பலம் (350 கிராம்)

**செய்முறை -** வாதுமைப் பருப்பை அம்மியில் வைத்து வெண்ணெய் போலரைத்துக் கொள்ளவும் மற்றத் தூள்களையும் ஒன்றாகக் கலந்து அதில் கலந்து கொள்ளவும். சர்க்கரையைப் பாகு செய்து பாகு பதத்தில் மேற்படி தூள்களைச் சிறுகச் சிறுகத் தூவி மத்தால் கடைந்து எல்லாத் தூள்களும் சென்ற பின்பு கீழிறக்கி நெய்யை விட்டு மறுபடியும் கிளறி ஆறவிட்டுப் பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு:-** 1½ முதல் 2 வராகன் எடை.

**தீரும்நோய்கள் :-** தாது வளமை உண்டாகும் ; விந்து ஒழுக்கு நோய், விந்து வெளிப்பாடு ஆகியவை தீரும். உடல் வலிமை, ஆண்மை முதலியவைகளும் உண்டாகும்.

**பத்தீயம் :-** புளி, புகை, புணர்ச்சி நீக்குக,

### 1203 . தேற்றான்கொட்டை இளகம்

தேற்றான்கொட்டை 2 பலம் (70 கிராம்), இதனை மெல்லியதாகச் சீவி இளநீரில் ஊறவைத்து அம்மியில் வெண்ணெய் போலரைத்துக் கொள்ளவும். சீரகம், சீமைத் தண்ணீர் விட்டான் கிழங்கு இவற்றின் தூள்கள் வகைக்கு 1 பலம் (35 கிராம்), விதை நீக்கின பேரிச்சங்காய், விதை நீக்கின திராட்சைப்பழம், சாரப்பருப்பு, கசகசா, சொறிஓமத்தூள், இவை வகைக்கு  $\frac{1}{2}$  பலம் ( $17\frac{1}{2}$  கிராம்), சாதிக்காய், சாதிப்பத்திரி, மிளகு, இசுபகோல்விதை, சப்ஜா விதை, சாலாமிசிரி, ஈருமிமஸ்தகி, பேதானாவிதை, சீமை நீர் முள்ளிவிதை இவற்றின் தூள்கள் வகைக்கு  $1\frac{1}{4}$  பலம் ( $43\frac{3}{4}$  கிராம்), மேற்றோல் நீக்கின வாதுமைப் பருப்பு 1 பலம் (35 கிராம்), மிசிரி அபின்  $1\frac{1}{4}$  வராகன் எடை, கருவாப்பட்டை, வால்மிளகு இவற்றின் தூள்கள் வகைக்கு  $1\frac{1}{4}$  வராகன் எடை, பசுவின் பால் அரைப்படி, சர்க்கரை 10 பலம் (350 கிராம்), கற்கண்டு 4 பலம் (140 கிராம்), நெய் 4 பலம் (140 கிராம்).

**செய்முறை :** - பருப்பினங்களையும், பேரிச்சங்காய், திராட்சை ஆகியவைகளையும் தனித்தனியே அரைத்து வெண்ணெய் போலான பதத்தில் ஒன்றாகக் கலந்து இவற்றுடன் முன் சித்தப்படுத்தின தேற்றான் கொட்டை விழுதையும் கலந்து மற்ற தூள்களையும் ஒன்றாகக் கலந்து கொள்ளவும். சீனியைப் பாகு செய்து பாகு பதத்தில் முன் சித்தப்படுத்தியிருப்பதைச் சிறுகச் சிறுகப் போட்டு மத்தால் கடைந்து தூள் சென்ற பின்பு நெய்யை விட்டு மறுபடியும் கலந்து கீழிறக்கி ஆறின் பின்பு அபினியிற் கொஞ்சம் தண்ணீரை விட்டரைத்து அதிற் கலந்து கற்கண்டைப் பொடித்துத் தூவி மறுபடியும் நன்றாகக் கலந்து பிங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-**  $1\frac{1}{2}$  முதல் 2 வராகன் எடை.

**தீரும்நோய்கள் :-** பிரமியம், வெட்டை, மூலச்சூடு, இருமல், புகைச்சல், நீரொரிச்சல், விந்து ஒழுக்கு, தாது இழப்பு, சூட்டு நோய் ஆகியவை தீரும். தாது வளமையுண்டாகும்.

**பத்தியம் :-** மகளிர்சேர்க்கை ஆகாது, கறி, நெய், பால், அதிகமாகக் கூட்டவும்.

### 1204 . மகிலும் பட்டைச் சூரணம்

முற்றின மகிலும் பட்டையை நிறலில் உலர்த்தியிடித்து துணியில் சலித்த தூள் 1 பலம் (35 கிராம்), புரசம்பிசின் தூள் 1 பலம், சீமை நீர்முள்ளி விதைத் தூள் 1 பலம்.

**செய்முறை :** - இம்மூன்றையும் ஒன்றாகக் கலந்து ஒரு மணிநேர மரைத்து நன்றாகக் கலந்து வைத்துக்கொள்ளவும்.

**அளவு :-** 2 வராகன் எடை, காலை, மாலை, இரண்டு வேளையும் ஏழு நாட்கள் உபயோகிக்கவும்.

**அனுபாமை :-** குளிர்ந்த தண்ணீர், தேன், நெய் முதலியவைகளாம்.



**தீருமநோய்கள் :-** விந்துவெளிப்பாடு , விந்து ஒழுக்கு, விந்து நீர்த்திருத்தல் ஆகியவைகள் நீங்கும். புணர்ச்சி வேட்கையுண்டாகும். விந்தொழுக்கினால் உண்டான வலுக்குறைவு, உடல் வலிமைக் குறைவு ஆகியவைகள் நீங்கி உடல் வளமை, விந்து வளமை ஆகியவைகளுண்டாகும்.

**பக்தியம் :-** ஆட்டுக்கறி, நெய், சிறுபயறுசேர்த்து கிச்சடி செய்து சாப்பிடவும். ஏழு நாள்கள் வரை மகளிர் சேர்க்கை ஆகாது.

### 1205 . புரணாதி இளகம்

மேற்றோல் சீவின சுக்கு, சோம்பு, அதிமதுரம், அக்கிராகாரம், இலவங்கம், மிளகு, வால்மிளகு, அரிசித்திப்பிலி, யானைத்திப்பிலி, சிறுநாகப்பூ, மஞ்சள் கடுக்காய்த்தோல் ஏலரிசி சாதிக்காய், சாதிப்பத்திரி, இலவங்கப்பட்டை, இலவங்கப் பத்திரி, கோட்டம், மல்லி, தாளிசப்பத்திரி, நெல்லிமுள்ளி, நற்சீரகம், அமுக்குராக் கிழங்கு, செண்பகப்பூ, கஸ்தூரி மஞ்சள், தக்கோலம், தூன்றிக்காய்த்தோல், கசகசா, கருஞ்சீரகம், நீர்முள்ளிவிதை, உழுந்துமா, முள்ளிலவம்பிசின், நிலப்பனைக்கிழங்கு இவற்றின் தனித்தனித்தூள் வகைக்கு 1 பலம் (35 கிராம்), விதைநீக்கின திரட்சைப்பழம் 1 பலம். சுத்தி செய்த கஞ்சா 10 பலம், நெய் 1 விசை, நாட்டுச்சர்க்கரை 50 பலம், தேன் 10 பலம்.

**செய்முறை :-** கஞ்சாவை ஒரு பாத்திரத்தில் போட்டு நான்குபடித் தண்ணீரை விட்டு நான்கிலொரு பாகமாகச் சுண்டக் காய்ச்சிப் பிசைந்து வடிகட்டின குடிநீருடன் நெய்யை சேர்த்துக் காய்ச்சி நீர் சுண்டின பதத்தில் வடித்து வைத்துக்கொள்ள வேண்டியது. இந்தக் குடிநீருடன் ஒரு படி இளநீர், ஒரு படி பசுவின் பால், ஒரு படி பனம்புதநீர், ஒரு படி கரும்புத் தண்ணீர் ஆகியவை களையும் சேர்த்து நெய்யுடன் கலந்து காய்ச்சி நெய்யாக எடுத்துக்கொண்டால் அதிக உயர்வானதாக இருக்கும். கசகசாவையும், திராட்சைப்பழத்தையும் தனித்தனியே அரைத்தும் முன் தூள்களையும் ஒன்றாகக் கலந்து வைத்துக்கொள்ளவும். சர்க்கரையைப் பாகு பதத்தில் முன் சித்தப்படுத்தி யிருக்கும் தூள்களை சிறுகச் சிறுகத் தூவி மத்தால் கடைந்து தேனையும், நெய்யையும் விட்டு நன்றாகக் கலந்து இறக்கி ஆற விட்டுக் குளிர ஆறின பின்பு பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** ¼ முதல் ½ வராகன் எடை, காலை, மாலை, இரண்டு வேளையும் உபயோகிக்கலாம். ஆனால் ஆகாரத்துக்குப்பின் உட்கொள்வது உத்தமம்

**தீருமநோய்கள் :-** பாண்டு, தேகவளமை, பித்தபாண்டு, கிராணி, சோகை, பவுத்திரம், மூலச்சூடு, உப்புசம், இரத்தச் சிக்கல் முதலியவை தீரும்.

### 1206 . ஊர்க்குருவி இளகம்

ஆண் அடைக்கலங்குருவி 100, இவைகளை அறுத்துக் குடல், கால், மூக்கு, மயிர் முதலியவைகளை நீக்கி சுத்தி செய்து கல்லுரலிற் போட்டுச் சிதைத்து ஒரு பாண்டத்திற் போட்டுப் பதினாறு படி தண்ணீர் விட்டு எட்டிலொரு



பாகமாகச் சுண்டவைத்து இளஞ் சூட்டுடன் பிசைந்து வடிகட்டி வைத்துக் கொள்ளவும்.

பசுவின்பால் 2 படி, தேங்காய்ப்பால் 2 படி வெள்ளாட்டுப்பால் 2 படி, பருத்தி விரைப்பால் 2 படி, கசகசாப்பால் 1 படி, தென்னம்பூச்சாறு 1 படி, முருங்கைப் பூச்சாறு 1 படி, தாழைவிழுதுச்சாறு ¼ படி, செவ்விளநீர் ¼ படி, கையாந்தகரைச் சாறு ¼ படி, நெல்லிக்காய்ச்சாறு ¼ படி, ஆலம் விழுதுச்சாறு ¼ படி, புளியாரைச் சாறு, கிழ்காய்நெல்லிச்சாறு, வல்லாரைச்சாறு, நிலப்பனை சமூலமிடித்தசாறு வகைக்கு ¼ படி, இவைகளை ஒன்றாகக் கலந்து முன் சித்தப்படுத்தியிருக்கும் குருவிக் குடிநீருடன் சேர்த்து அதில் இருபது பலம் சீனியைக் கரைத்து இரண்டு வீசை தேனுங் கலந்து அடுப்பேற்றிக் காய்ச்சிப் பாகு செய்யவும்.

அதிவிடயம், மாசிக்காய்த்தோல், மஞ்சள்கடுக்காய்த்தோல், தான்றிக் காய்த்தோல், சாதிக்காய், இலவங்கம், கோட்டம், அதிமதுரம், சாதிப்பத்திரி, குரோசாணி ஓமம், இலவங்கப்பட்டை, ஏலரிசி, கொத்துமல்லிவிதை, மேற்றோல் சீவியசுக்கு, வால்மிளகு, ஓமம், வாலுமுலையரிசி, நெருஞ்சிமுள்ளு, மாதுளைவிதை, முருங்கைவித்து, ஊசித்தகரைவிதை, ஆலம்வித்து, அரசம்வித்து, ஆவிரைவித்து, உலர்த்தின ஆவாரம்பூ, நாயுருவிவித்து, நீர்முள்ளிவித்து, உலர்த்தின அத்திப்பிஞ்சு ஆகிய இவைகளை இளவறுப்பாக வறுத்துத் தனித்தனியே இடித்து வடித்த தூள்கள் வகைக்குப் 1 பலம் (35 கிராம்).

விளாம்பிசின், வில்வப்பழச்சதை, ஆவாரைப்பிசின், கருவேலம்பிசின் இவை வகைக்கு ½ பலம் (17½ கிராம்). இவைகளைத் தனித்தனி நெய்யில் வறுத்துப் பொடித்துக் கொள்ளவும்.

விதை நீக்கின திராட்சைப்பழம், விதைநீக்கின பேரிச்சங்காய் இவை வகைக்கு 1 பலம் (35 கிராம்). இவ்விரண்டையும் பசும்பாலில் வேக வைத்து அம்மியில் வெண்ணெய் போலரைத்துக் கொள்ளவும்.

நெய் 1 வீசை.

அபின், சுத்தி செய்த கஞ்சா, (இவற்றை நெய்யில் வறுத்துப் பொடித்துக்கொள்ளவும்.) கோரோசனை, குங்குமப்பூ இவை வகைக்கு ¼ பலம். இவற்றையும் தனித்தனியே பொடித்து முன் தூள்களுடன் கலந்து கொள்ளவும்

**செய்முறை :** - முன் தூள்களையும், அரைத்து வைத்திருக்கும் மருந்துகளையும் ஒன்றாகக் கலந்து முன்சித்தப்படுத்தியிருக்கும் பாகில் சிறுகச் சிறுகப் போட்டு மத்தாற் கடைந்து எல்லாம் சென்றபின்பு நெய்யையும் விட்டு நன்றாகக் கலந்து கீழிறக்கி ஆறினபின்பு கோரோசனையையும் குங்குமப் பூவையும் பொடித்துத் தூவ வேண்டியது. குளிர ஆறின பின்பு அபினியில் கொஞ்சம் தண்ணீரை விட்டு அரைத்து முன்லேகியத்தில் சேர்த்து நன்றாகக் கலந்து கொள்ளவும். அதிகச் சூட்டுடன் கோரோசனையும் அபினையும் சேர்த்தால் அதிகமாகக் கசந்துபோகும். ஆகையால் குளிர்ந்தபின் சேர்த்தால் அவ்வளவு கசப்பாயிராது, குளிர ஆறினபின் பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** ¼ முதல் 1 வராகன் எடை. இது லாகிரியுள்ளதாகையால் லாகிரிப் பழக்கமுள்ளவர்கள் கொஞ்சம் அதிகமாக உபயோகித்துக் கொள்ளலாம். மற்றவர்கள் குறைந்த அளவாகவே உபயோகிக்க வேண்டியது.

**தீரும்நோய்கள் :-** பிரமேக நோய், விந்து ஒழுக்குநோய், நரம்புகளின் வலுக்குறைவு, உறுப்புகளின் சோர்வு ஆகியவை தீரும். நரம்புகள் பலப்பட்டு உடல் வலிமை, ஆண்மை முதலியவைகளுண்பாகும். வெட்டைச்சூடு, பித்தம், பித்தச்சூடு, மேகச்சூடு முதலியவைகளும் தீரும். பலவகை வாயுவுகள், கிரகணி முதலியவைகளும் தீரும். வாய்க்கசப்பு, வாய் நீருறல், நீர்க்கடுப்பு, இருமல், இளைப்பு, நீரிழிவு, நச்சுநீர் ஆகியவைகளும் தீரும். உடல்வலிமை உடல்வளமை உண்பாகும்.

**பத்தியம் :-** பால், நெய், அசைவ உணவினர்களானால் இறைச்சி முதலியவைகளைப் பசி தீபனத்திற்குத் தகுந்தபடி சேர்த்துக்கொள்ள வேண்டியது. இனிப்புப் பண்டங்கள், மிட்டாய் வகைகள், பால் அல்வா, கோதுமை அல்வா முதலியவைகளையும் சேர்த்துக் கொள்ளலாம். புணர்ச்சி, புரை முதலியவைகளை நீக்க வேண்டியது. சமயோசிதம் போல் அரைமுதல் ஒரு மண்டலம் உபயோகிக்கலாம். நோய் இல்லாதவர்களும் இதனை உபயோகித்து வந்தால் வேறுவகை நோய்கள் வராமல் நீங்கி உடல்நலம், உடல் வளமை முதலியவை யுண்பாகும். இது ஒரு கற்பமுறைக்குச் சமானமானது.

**குறிப்பு:-** இந்தப் பாகத்தில் அபின், கஞ்சா, கோரோசனை, குங்குமப்பு ஆகிய இவைகளை வகைக்கு ஒவ்வொரு பலம் சேர்த்துச் செய்வதுமுண்டு. அப்படிச் செய்ய விருப்பமுள்ளவர்கள் அவ்விதம் செய்யும் பட்சத்தில் மிகவும் குறைந்த அளவாக உபயோகிக்க வேண்டியது.

### 1207 . தாளிசப்பத்திரி வடகம்

தாளிசப்பத்திரி, மிளகு, மேற்றோல் சீவிய இஞ்சி, (இதனைத் தனியே சிறு துண்டுகளாகத் துண்டித்து நெய்யில் வறுத்துப் பொடித்துக் கொள்ளவும்). செவியம், கொத்துமல்லிவிதை, கண்டத்திப்பிலி, இவற்றின் கரணம் வகைக்கு 1 பலம் (35 கிராம்), நற்சீரகத்தூள் 2 பலம், இலவங்கப்பட்டைத்தூள் ¼ பலம், இலவங்கப்பத்திரித் தூள் ¼ பலம், ஏலரிசித் தூள் ½ பலம், இலவங்கத்தூள் 1 பலம், கற்கண்டு 20 பலம்.

**செய்முறை :-** கற்கண்டைத் தூள் செய்து அதிற்கொஞ்சம் தண்ணீரை விட்டுக் காய்ச்சிப் பாகு செய்து மேற்படி தூள்களெல்லாம் ஒன்றாகக் கலந்து ஒரு பீங்கான் பாத்திரத்தில் போட்டு அதில் மேற்படி பாகைச் சிறுகச் சிறுக விட்டுக் கையால் அளந்து பிசைந்து வடக பதமாக எடுத்துக்கொள்ளவும். இதனை இளகமாகவும் செய்துகொள்ளலாம்.

**அளவு :-** 1 முதல் 1½ வராகன் எடை

**தீரும்நோய்கள் :-** கபக்கட்டு, தொண்டைக்கட்டு, குரற்கம்மல், கீச்சுக்குரல், கோழைக்கட்டு, இருமல் முதலிய எல்லா நோய்களும் தீரும். செரியாமை, தொடக்கழிச்சல், மலப்போக்கு முதலிய இரைப்பை சார்பான நோய்களும் தீரும்.

**பத்தியம் :-** இச்சாபத்தியம்



## 1208 . தேற்றான் இளகம் (வேறு)

தேற்றான்கொட்டை 2 பலம் (70 கிராம்), (இதனை மெல்லியதாகச் சீவிப் பாலில் வேகவைத்து அம்மியில் வைத்து வெண்ணெய் போலரைத்துக் கொள்ளவும்) நற்சீரகத் தூள் 1 பலம் (35 கிராம்), கசகசா ½ பலம் (17 ½ கிராம்), (இதனை அம்மியில் வைத்து வெண்ணெய் போலரைத்துக் கொள்ளவும்). சன்னலவங்கப்பட்டை, வால்மிளகு, சப்ஜா விதை இவற்றின் தனித்தனித் தூள் வகைக்கு 1¼ வராகன் எடை, சாதிக்காய், சாதிபத்திரி, மிளகு, இசுபகோல் விதை, சாலாமிசிரி, ருமிமஸ்தகி, பேதானாவிதை, நீர்முள்ளி விதை இவற்றின் தனித்துனித் தூள் வகைக்கு 2 ½ வராகன் எடை, சீமைத்தண்ணீர்விட்டான் கிழங்குத்தூள், நிலப்பனைக் கிழங்குத் தூள்கள் வகைக்கு 1 பலம் (35 கிராம்), சொறியோமத்தூள் ½ பலம் (17 ½ கிராம்), விதைநீக்கிய திராட்சைப்பழம் ¾ பலம் (26 ¼ கிராம்) . விதை நீக்கிய போர்ச்சங்காய் 1 ½ பலம் (43 ¾ கிராம்). (இவ்விரண்டையும் தனித்தனியாகப் பசுவின் பாலில் வேகவைத்து அம்மியில் வெண்ணெய் போலரைத்துக்கொள்ளவும்).

சாரப்பருப்பு ½ பலம், பாதாம்பருப்பு 4 பலம், இவைகளை வெந்நீரில் போட்டு மேற்றோலை நீக்கிவிட்டு அம்மியில் வைத்து வெண்ணெய் போல் அரைத்துக் கொள்ளவும். சர்க்கரை 10 பலம் (350 கிராம்), கற்கண்டு 5 பலம் (175 கிராம்), நெய் 5 பலம்.

**செய்முறை :-** சர்க்கரையைக் காய்ச்சிப்பாகு செய்து அதில் மேற்படி தூள்களையும், அரைத்த சர்க்குகளையும் ஒன்றாகக் கலந்து சிறுகச் சிறுகப் போட்டு மத்தால் கடைந்து கீழிறக்கி நெய்யையும் விட்டுக் கிளறி கற்கண்டைத் தூள் செய்து தூவி மறுபடியும் சேர்த்துப் பீங்கான் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும்.

**அளவு :-** 1½ முதல் 3 வராகன் எடை

**தீரும்நோய்கள் :-** பிரமேகசுரம், இந்திரிய ஒழுக்கு, விந்து ஒழுக்கு, விந்து வெளிப்பாடு, வெட்டைச்சூடு, பித்தச்சூடு முதலிய மேக சம்பந்தமான நோய்களெல்லாம் தீரும். உடல் வலிமை, தாதுவளமை முதலியவை உண்டாகும்.

**புத்தியம் :-** நோயின் வலிமை, உடல் வலிமை முதலியவைகளுக்குத் தகுந்தது போல், புளி, புகை ஆகியவைகளை நீக்க வேண்டியது. புணர்ச்சி நீக்குதல் அவசியமாகும்.

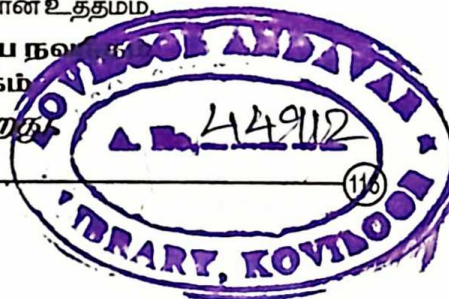
**குறிப்பு :-** இந்த இளகம் அதி சீக்கிரம் பூசணம் பூத்துப்போகுமாய்கையால் இதனை அடிக்கடி வெய்யிலில் வைத்துக் கொண்டு வரவேண்டியது. ருமிமஸ்தகித் தூளை எல்லாத் தூள்களுடனும் கலந்து சூட்டில் போடாமல் அதைத் தனியே வைத்துக்கொண்டு குளிர் ஆறின பின்பு சேர்ப்பது கைபாகம் முறை. இவ்விதமே அபின், கோரோசனை முதலியவைகளையும் சூட்டுடன் சேர்ப்பது அவ்வளவு சிறந்ததாகாது. குளிர் ஆறின பின்பு சேர்ப்பதுதான் உத்தமம்.

அனுபோக வைத்திய நவநீதம்

எட்டாம் பாகம்

முற்றுப் பெற்றது

அனுபோக வைத்திய நவநீதம்









**தாமரை**  
**நூலகம்**